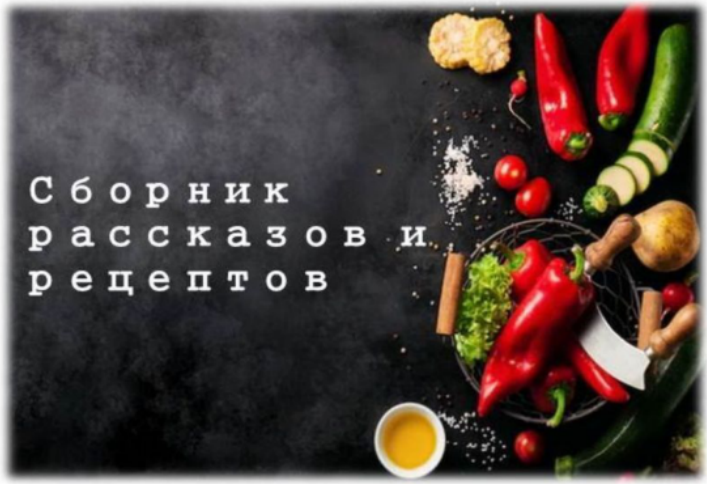
АЛЕКСАНДР РАЛОТ



Занимательная кулинария Старого мельника

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Перед вами необычный сборник рассказов-рецептов. В этой книге вы узнаете о моих приключениях в разных странах мира. Познакомитесь с блюдом, которое любят болгарские углеходцы-нестенары. Побываете в Монголии и Франции, на самом Дальнем Востоке и в не менее далёком Израиле. Сможете приготовить гречневую кашу по собственному рецепту Ташкентского мукомольного завода №1. И, конечно же, испечёте хлеб, такой же, как выпекают жители ныне суверенных стран Средней Азии. И, как говорится – приятного аппетита

- Занимательная кулинария старого мельника
  - ○
  - ○ ЛЮБИМЦЫ ГОГОЛЯ… ПЛЮС ЛАГМАН!
    - ■
    - ■ И, наконец, рецепт
  - ○ ЧЕМ ПУШКИНСКИЙ ПОП КОРМИЛ БАЛДУ
    - ■
    - ■ Поскольку в кулинарные книги я не заглядываю, то излагаю здесь то, что сам (на свою голову) выдумал
  - ○ ТАРБАГАН, АРХИ И ДРУГИЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ
    - ■
    - ■ – А теперь будем готовить
    - ■ У нас в стране с тарбаганами напряжёнка, да и дикий лук найти трудновато. Поэтому ниже я привожу более цивилизованный домашний рецепт
  - ○ УЗБЕКСКИЙ ШАРИК КУРТ
  - ○ ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ
    - ■
    - ■ ФРАНЦУЗСКИЕ ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЧИКИ
    - ■ Что потребуется
  - ○ ВЫМИРАЮЩИЕ ДИНОЗАВРЫ
    - ■
    - ■ Ржаные коржики
  - ○ ПРИКЛЮЧЕНИЯ С ЛИМОНЧЕЛЛОЙ
    - ■
    - ■ Сироп с «Лимончелло» для блинов или оладий
    - ■ Готовим
  - ○ АЛАВЕРДЫ ЗАВЕДУЮЩЕГО СКЛАДОМ
    - ■

- Катлама
- И так

- АШХАБАДСКИЕ «КОРЧАГИНЫ»
  -
  - туркменский хлеб «Чурек»
  - ГОТОВИМ
- БЕШБАРМАК ОТ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ СПЕЦ. ДИСЦИПЛИН
  -
  - Блюдо по имени «ет»
  - Бешбармак, на мой взгляд – классический
- БЕШПАНДЖА *1 ИЛИ НЕ ВОВРЕМЯ ВЫРВАННЫЙ ЗУБ
  -
  - БЕШПАНДЖА
  - ПОДАЁМ
- ХУМУС, НУТ И ТХИНА
  -
  - Основных ингредиентов в хумусе шесть
- О ЧЕЛОВЕЧЕСКОЙ НЕБЛАГОДАРНОСТИ И ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕ
  -
  - Гречневая каша (Рецепт столовой Мукомольного завода. «Строго секретно. Исключительно для личного пользования»)
- ПРАКТИКА В НИЖНИХ ЭШЕРАХ и РЕЦЕПТ АБЫСТЫ
  -
  - Абыста или мамалыга по-Абхазски
  - ГОТОВИМ
- УДИВИТЕЛЬНЫЙ ПОСЁЛОК С ГУЛКИМ ИМЕНЕМ ХАВАСТ
  -
  - Сырдарьинская лепёшка на кефире, да ещё и с бараньим жиром
  - Нам потребуется
  - ГОТОВИМ
- ЧТО ЕДЯТ НЕСТЕНАРЫ?
  -
  - Болгарский ТАРАТОР -или холодный суп
  - ЧТО НАМ ПОНАДОБИТСЯ

Занимательная кулинария старого мельника
Сборник рассказов и рецептов

Александр Ралот

Дизайнер обложки Александр Ралот

© Александр Ралот, 2022
© Александр Ралот, дизайн обложки, 2022

ISBN 978-5-0055-6504-4
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ЛЮБИМЦЫ ГОГОЛЯ… ПЛЮС ЛАГМАН!

Если нас, русских, спросить, какая еда никогда нам не наскучит, мы почешем затылки и скажем, наверное, борщ или щи, но конечно не каждый день, а – чередуя с гречневой кашей, котлетами или супом. Между тем есть в старушке-Европе целый народ, который готов употреблять практически одно и то же блюдо ежедневно, и оно ему никогда не приедается. Народ этот итальянский, но уверяю вас, что речь не о знаменитой пицце. Это не менее знаменитая итальянская ПАСТА! Именно так уважительно и с большой буквы. Ну, а на «макаронников» истинные итальянцы особо даже и не обижаются… Известна легенда, о том, что способ изготовления макарон в Европу привёз венецианский купец Марко Поло из своего путешествия в Китай. Однако смею вас заверить, что паста могла появиться в Европе гораздо раньше. Ещё в эпоху неолита люди научились выращивать злаковые, а чуть позже и перетирать злаки в муку, появление пасты стало лишь делом времени. Первая паста представляла собой всего лишь муку, смешанную с водой и высушенную на солнце. По внешнему виду она, конечно же, очень сильно отличалась от нынешней.

Археологи нашли подтверждение того, что где-то в первом веке из пшеницы твёрдых сортов изготавливалась широкая лапша, которую называли lagane. Оттуда и появилось название современой лазаньи. В то время такая лапша не отваривалась, а запекалась в печах. И так продолжалось на протяжении нескольких веков. Слово pasta, в переводе с древнегреческого, обозначает – «мука, смешанная с соусом». В качестве названия блюда это слово встречается в обиходе уже с начала 14 века.

Спросите, чем же отличается их ПАСТА от наших макарон? Отвечаю. Итальянская сухая паста производится из твёрдых сортов пшеницы и воды. Благодаря этому она легко усваивается, улучшает пищеварение и обмен веществ, так как содержит клетчатку, сложные углеводы и другие полезные вещества. Этот продукт не портит фигуру, потому как не содержит быстрых углеводов.

Паста может быть твёрдой или так называемой свежей, состоящей из муки мягких сортов с добавлением яиц. Свежая паста не подвергается сушке, а отваривается сразу, имеет нежный вкус. Паста используется как самостоятельное блюдо. В качестве дополнения к ней используют различные соусы и,

конечно же, сыр.

Мне несколько раз довелось побывать на Апенинском полуострове. На мой взгляд, их паста не идёт ни в какое сравнение с нашими макаронами. Итальянцы их не доваривают и любят пожевать – жевать, а заодно поболтать с полно набитым ртом. В общем, в последние свои приезды, я уже старался как-то уклониться от этого повседневного деликатеса.

При покупке макарон наших или импортных обращайте внимание, из какого зерна сделана мука для макарон или пасты. Брать следует только те, на которых сказано, что они изготовлены из твёрдых сортов пшеницы «Дурум» (специальные макаронные сорта зерна). К сожалению, у нас в стране их почти не высаживают, урожайность такой пшеницы невысока. Зато у макарон из такой муки самая низкая развариваемость. Да и на вкус они гораздо приятнее. Есть еще макароны из мягкой, но высокостекловидной пшеницы, у нас такая произрастает, но это уже на любителя.

На старых итальянских макаронных фабриках и цехах, в стародавние времена тесто замешивалось ногами, потом сжималось длинным деревянным шестом, на котором сидели, нажимая их весом, три или четыре работника. Работа осуществлялась в ритме песен: работники вставали и садились, пока тесто не становилось однородным и могло пройти в деревянные прессы. Через бронзовые матрицы различных видов выпускались «фиделини», «вермишели», «тренетте» «лазаньетте» и большой выбор коротких макарон: «бабочки», «перья», «ракушки», «спирали» – сначала их резали вручную, потом автоматически лезвием машины.

Между тем как короткие макароны падали в большие ящики, длинные макароны, обсушенные с помощью больших вееров, размещались на длинных палках, переносились на улицу и вешались на специальные вешалки. Паста – один из первых продуктов, который наши предки научились производить промышленным способом, постепенно заменяю ручной труд – паровыми машинами. Макаронное тесто со временем стало подвергаться всё более интенсивным способам обработки, благодаря технологическому оборудованию, работающему на полном цикле – от замешивания теста до готовой сушёной продукции.

У нас в стране макароны известны не так давно – всего-то чуть более 200 лет. И виной тому, конечно, наш вездесущий император Петр Первый. Для строительства судов он приказал доставлять мастеров за границы. Один из них, по имени Фернандо, прибыл из Италии. Итальянец, сам большой любитель

макарон, передал секрет их приготовления русскому предпринимателю, у которого работал. Последний оценил выгоду нового изделия (макароны стоили в пять – шесть раз дороже самой лучшей муки) и наладил их домашнее производство…

Нашла тема макарон отражение и в творчестве наших великих классиков! Вот, к примеру, что пишет писатель-славянофил Сергей Тимофеевич Аксаков в своей «Истории моего знакомства с Гоголем»: «Третьего числа, часа за два до обеда, вдруг прибегает к нам Гоголь (меня не было дома), вытаскивает из карманов макароны, сыр пармезан и даже сливочное масло и просит, чтоб призвали повара и растолковали ему, как сварить макароны… Стоя на ногах перед миской, он (Гоголь – прим. А. Ралота) засучил обшлага и с торопливостью, и в то же время с аккуратностью, положил сначала множество масла и двумя соусными ложками принялся мешать макароны, потом положил соли, потом перцу и, наконец, сыр и продолжал долго мешать… Макароны точно были очень вкусны, но многим показались не доварены и слишком посыпаны перцем; но Гоголь находил их очень удачными, ел много и не чувствовал потом никакой тягости, на которую некоторые потом жаловались. Гоголь опять делал макароны и был очень весел и забавен…». Цитата из аксаковского произведения закончена, и на её основе мы смело можем сделать вывод, что макароны были любимым блюдом Гоголя! Но пора нам от высоких материй русской классики вернуться в наше время!

…При хранении ПАСТА не черствеет, как хлеб, макароны и менее гигроскопичны по сравнению с сухарями, хорошо транспортируются и сохраняются без ухудшения вкусовых и питательных свойств. Однако следует всегда помнить – макаронные изделия по пищевой ценности превосходят пшеничный хлеб, так как изготовляют их из пшеничной муки с максимальным содержанием белковых веществ!

Теперь о больном. Как заставить наши маленькие чада «лопать» этот столь нужный им продукт. Делюсь своим опытом. Я сначала привозил, а потом и покупал, в наших супермаркетах – цветные макароны. Тарелка с разноцветными «вермешельками» улетала на ура. Аж за ушами потрескивало! Не бойтесь цветных макарон, для их окраски применяются только натуральные красители, помидоры, свекольный и морковный сок, а чёрными спагетти становятся от добавления, очень полезных чернил осьминогов и каракатиц!

И, наконец, рецепт

Вы ждёте от меня изысканное итальянское блюдо, а вот и нет. Давайте из Европы-Италии направим наш путь с запада на восток – в Среднюю Азию. И приготовим знаменитый ЛАГМАН, который с полным на то основанием можно назвать восточным – если не аналогом, то, во всяком случае, родственником западных макарон.

Скажу сразу, что лапша для лагмана тоже делается по-особому, не так, как любая другая лапша, скажем для куриного бульона. Лапшу для лагмана нужно вытягивать руками, на весу. Она тогда становится круглой, как обычные макароны и тонкой. Если положить в суп – лагман, к примеру, спагетти, то это что получится? Правильно, спагетти с подливкой. Чтобы по-настоящему испробовать вкус лагмана, лапшу для него надо делать самим.

Само слово «лагман» происходит от слова «люмян», означающего в переводе с дунганского «растянутое тесто». Оно отражает главную особенность приготовления блюда: тесто для домашней лапши, которая кладется в суп, особым образом раскатывается и вручную вытягивается.

Итак, нам понадобится:

400г баранины,

3—4 луковицы,

1—2 сладких перца,

по 1 зеленой редьке и моркови,

домашняя лапша, томат-паста,

пучок кинзы – обязательно,

чеснок,

красный и чёрный перец.

И, собственно – нарезаем мясо некрупными кубиками, жарим до зарумянивания.

Добавляем лук, затем, немного обжариваем, нарезанную соломкой морковь, сладкий перец, затем добавляем специи и в последнюю очередь редьку

Кладём 2 столовые ложки томатной пасты, все это продолжаем обжаривать на сильном огне при постоянном помешивании

Вливаем бульон, (лично я, бульон не добавляю, делаю постный лагман, ну, это кому как нравится)

Соль и перец по вкусу – на любителя

Готовим еще минут 15—20, за тем всыпаем зелень

Нашу знаменитую лапшу, из-за которой этот весь « сыр-бор»

обязательно!! варим отдельно в кипятке 1—2 мин, выкладываем в тарелку, добавляем наше мясо с овощами, ещё одним слоем выкладываем лапшу, сверху наливаем подливу из мяса и овощей. Вот такая у нас получается сложная конструкция, но зато вкусная!!!

В зависимости от того, сколько бульона вы добавите к мясу с овощами, у вас получится суп или второе блюдо. Бульон может быть любым – овощным, мясным, куриным. В настоящий дунганский лагман добавляют траву «джусай», но, увы, в России эта трава вообще не растет! Лагман по-татарски и уйгурски готовится с мясом барана. Из говядины готовится знаменитый узбекский лагман.

ЧЕМ ПУШКИНСКИЙ ПОП КОРМИЛ БАЛДУ

Жил-был поп,
Толоконный лоб.
Пошёл поп по базару
Посмотреть кой-какого товару.
Навстречу ему Балда
Идёт, сам не зная куда.
«Что, батька, так рано поднялся?
Чего ты взыскался?»
Поп ему в ответ: «Нужен мне работник:
Повар, конюх и плотник.
А где найти мне такого
Служителя не слишком дорогого?»
Балда говорит: «Буду служить тебе славно,
Усердно и очень исправно,
В год за три щелка тебе по лбу,
Есть же мне давай варёную полбу»
Александр Пушкин

Я мельник, но, в первую очередь, всё же инженер. (Об этом свидетельствует диплом, выданный в далёком семьдесят седьмом году прошлого столетия Краснодарским политехническим институтом.) А по сему на моей кухне всяких электрических «штучек-дрючек» полным-полно – кофеварки, пароварки, миксеры, хлебопечка и т.д и т. п. Правда, некоторые механизмы, простояв пару месяцев, отправляются на отдых в кладовку, но другие служат верой и правдой не то что годы – десятилетия.

В «лихие девяностые» довелось мне работать представителем различных фирм и компаний при Краснодарском экспоцентре. Та ещё работёнка. Под выставочные павильоны срочно переоборудовали цеха одного из крупных предприятий, канувшего в лету. Полы бетонные, цех никак не отапливается. За окном минус десять, внутри градуса на два теплее. Часов восемь надо отстоять в закутке два на два метра. Как ни одевайся, зуб на зуб не попадает. А рядом, за перегородкой соседи демонстрируют чудо технику – аэрогриль «Hotter». Глинтвен готовят и затем показывают, как агрегат сам себя моет. Этим слабоалкогольным напитком они меня и добили. Не выдержал. Купил. И не жалею.

А при чём здесь Пушкин и его Балда? В те стародавние

времена не то что о каком-то аэрогриле, даже о разности потенциалов и слыхом не слыхивали. Но так я же сегодня буду на этом агрегате готовить полбяную похлёбку. Из той самой культуры, которую настойчиво требовал работник у своего работодателя.

Полбяная пшеница – довольно редкое в наше время растение (сдаётся мне, по причине низкой урожайности). Хотя неприхотлива к почвам и устойчива к грибным заболеваниям, а упоминание о ней можно отыскать даже в Библии. Все мои домочадцы её любят – регулярно варят кашу. Вот и я решил сварганить, что-то такое-этакое.

Поскольку в кулинарные книги я не заглядываю, то излагаю здесь то, что сам (на свою голову) выдумал

Имеются у меня (для экспериментальной кулинарии) четыре «волшебных» керамических горшочка. (Купил, по случаю, много лет назад в Ташкенте, на знаменитом Алайском базаре). Удобнейшая посуда. Один горшочек – одна порция для взрослого мужчины или очень голодного отрока.

Подбираю ингредиенты. В основном то, что на огороде выросло. Помидорки – три, морковки – три. Чеснока пол-головки (можно и целую, для тех кто любит поострее). Пол «фунтыка» (это моя бабушка так говорила. Фунт – четыреста граммов) любого мяса. Какое в доме отыщется.

Полбяной крупы – по две столовые ложки на горшочек. Почему именно столько? Не знаю. Определил экспериментальным путём, учитывая «коэффициент развариваемости крупы». Измельчённую морковь смешиваю с мясом и тушу на сковородке, предварительно налив в неё растительное масло и нагрев его до шипения и потрескивания.

Чищу и нарезаю кубиками одну картофелину. Домочадцы её не жалуют, но одну всё же, на мой взгляд, надо. Мелко нарезаю зелень и наливаю полный чайник воды. Зачем? Чуть позже поведаю.

А теперь очередь за моими любимыми специями, они у меня особые – пятикомпонентные. На один горшочек кладу (примерно) половину чайной ложки соли и столько же приправы. Помните – недосол на столе, а пересол на спине!

Чайник свистит. Закипел родимый. Как раз вовремя. Добавляю в кувшинчики то, что уже довольно давно томится под плотно закрытой крышкой на сковородке (мясо и морковь) и заливаю всё это кипятком под самые крышечки.

Ставлю наши будущие вкусняшки в аэрогриль и выбираю программу. Тут – на любителя. Программ – море разливанное, но я выбираю такую, чтобы моя похлёбка как следует проварилась на медленном, горячем ветерке. Время варки – 24 минуты. Сила ветра – средняя. Температура – 205 градусов. (Помните, я залил в кувшинчики крутой кипяток. Так что, если мясо не дотушилось, – сварится за милую душу.

Не знаю у кого как, но мой старенький «Hotter» после завершения программы сам включает постепенное охлаждение на десять минут. Следовательно, доставать и пробовать я буду

не обжигающую, но горячую похлёбку.

Пробуем и вспоминаем работника Балду – он то уж точно знал, что такое правильное питание!

ТАРБАГАН, АРХИ И ДРУГИЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ

Боодог – национальное монгольское блюдо, которое готовят из охотничьей добычи. Как правило из тарбагана* или дикого козлёнка.

Восьмидесятые годы прошлого века. Улан-Батор. Район компактного проживания советских специалистов

– Мы хорошо поработали. Объект сдали вовремя, аккурат к Наадаму**, а это значит, что?

Сгрудившиеся во круг Ивана Егоровича Скрупина, начальника группы совспецов инженеры и технологи пожали плечами.

– А это значит, что настал потехи час. Монгольские коллеги выдели нам автобус и группу охотников.

– А их то зачем? – поинтересовался Вазген, специалист-электрик, прибывший в Монголию из далёкого Еревана.

– Ну не сам же ты будешь в тарбаганов стрелять. Мы, советские, в руки оружие не берём.

– Ага, конечно, – огрызнулся Вазген и махнул рукой в сторону воинской части, через забор которой отчётливо были видны стволы танков и гаубиц.

– Им можно. Они наш покой и сон охраняют и вообще. Не перебивай! Значит так. Охотники добывают, а вы, вернее, ваши жёны, готовят.

– Сусликов, что ли. Так мы не умеем. У нас в Союзе их того… не едят! – возмутилась бойкая крановщица Ленка.

– Поговори ещё. Раз товарищи из … – Скрупин показал пальцем в небо – решили, что будет совместное поедание и чаепитие, значит так тому и быть. Научитесь. Монгольские товарищи подскажут. И вообще, вон уже автобус подъезжает.

Сказать, что монгольские охотники лучшие в мире, – не сказать ничего. Ни один из них не промахнулся ни разу. Если бы у них в руках были не старенькие советские трёхлинейки, а луки и стрелы их далёких предков, результат был бы одинаков. Один выстрел – один тарбаган.

– А теперь будем готовить

Слабонервных и брезгливых прошу спуститься с холма вниз и уже там принимать готовые блюда. – Баатаржаргал, окончивший политехнический институт в моём родном Краснодаре, говорил по-русски с лёгким кубанским акцентом.

Женская половина с радостным щебетанием стремительно бросилась по тропинке вниз.

– Поляну там накрывайте и архи*** не забудьте в ручье остудить! – Крикнул им вдогонку Баатаржаргал. – А вы, уважаемые батыры, за дело. Вспарывайте тушки. Вытаскивайте внутренности из этих деликатесов. Вместо них кладите внутрь дикий лук и раскалённые круглые камни из костра. Я, так и быть, буду зашивать тушки, раз женщин-кочевниц в нашей команде не нашлось. – При этих словах монгол извлёк из куртки здоровенную иглу.

Через несколько минут тушки зверьков, начинённые луком с раскалёнными камнями, покатились с холма вниз.

– Пока они летят, камни как следует переломают и измельчат хребет и рёбра. Да и мясо уже будет готово. Лучшей закуски для местной водки не придумать…

Баатаржаргал оказался прав. Некоторые побрезговали, а я нет. Правда, мясо, мягко скажем, сыроватым оказалось, так под водочку и не такое…

У нас в стране с тарбаганами напряжёнка, да и дикий лук найти трудновато. Поэтому ниже я привожу более цивилизованный домашний рецепт

С туши животного (козлёнка, ягнёнка или, на худой конец, кролика) аккуратно сдирают очищенную от шерсти шкурку. Из тушки удаляют внутренности. После чего куски мяса с костями, лук и специи (по вкусу) укладывают обратно в шкуру и перемешивают с речной, хорошо окатанной галькой, предварительно раскалённой на огне. Тушку обжаривают над огнём минут сорок, после чего разрезают ягненка, выливают через отверстие образовавшийся крепкий бульон, вынимают камни. Остальное режут на куски. При употреблении боодог в Монголии, его обычно запивают холодной водой, но, на мой взгляд, лучше это делать горячим чаем. Желательно приготовленным из плиточного монгольского!

_____

*Тарбаган – млекопитающее рода сурков, обитающее, помимо Монголии, и в России – в степях и горах Забайкалья, Тувы и в Сибири.

** Наадам – Национальный праздник в честь основания государства Хуннов, создания Единой Монгольской империи.

*** Архи – самогон, приготовленная путём многократной перегонки кумыса. По вкусу очень напоминает сыворотку. Напиток легко пьётся, поэтому от него неподготовленному человеку можно быстро опьянеть.

УЗБЕКСКИЙ ШАРИК КУРТ

Давным-давно судьба забросила меня в Ферганскую долину, в город Ассаке (Ленинск) Андижанской области. Для меня, кубанского парня, в той долине все казалось необычным. К примеру, страшно дефицитные в то время на моей родине искусственные импортные ткани кремплен и трикотин здесь можно было совершенно свободно, безо всякого «блата» купить в любом магазинчике. Объяснялось это просто: упомянутые ткани не пропускают воздух, и поэтому, несмотря на удивительную расцветку и невысокую стоимость, местные жители их напрочь игнорировали. Но, я хочу рассказать вам, не о тканях, а об одном удивительном сыре. В Узбекистане его называют курт.

Старики в тёплых стёганых халатах-чапанах, продавали на рынке бело-коричневые шарики этого курта, соорудив из них небольшие пирамидки. Я попросил продать мне один шарик. – Один так возьми. Пробуй. У вас в России, такого не делают и вкуса его не знают, – дехканин протянул мне невзрачный колобок. Я с трудом раскусил твёрдый, пахнущий копчёным сыром продукт. Никакого вкуса, чуть солоноватая субстанция и все. Пожал плечами и уже собирался уходить. – Постой, не спеши. Торопиться не хорошо. Зачем торопиться. Пробуй ещё, хорошо пробуй. Денег не надо. Так пробуй. – Он протянул мне пригоршню шариков. Я стоял, держал в руках непонятное творение рук человеческих и не знал, что делать. Честно признаюсь, есть этот продукт, мне почему-то не хотелось. Отдать назад – как-то неудобно. Человек ведь от души дал, зачем его обижать. Стоял я так в нерешительности, наверное, минут пять. И тут подошёл ещё один продавец, налил в пиалу зелёного чая и протянул мне. – Пей, батыр, а этим закуси. Потом своё слово скажешь. Я выпил терпкий горячий чай и съел шарики. Вот теперь их вкус мне показался изумительным. Много позже я узнал, что курт делают, используя уникальную закваску. Основным сырьём для этих шариков, как и для любых сыров, является молоко. Верблюжье в Киргизии или кобылье в Татарстане и Монголии. Курт из этих видов молока получается особенно питательным и уникальным, так как содержит множество нужных для нашего организма микроэлементов. Я бы сказал, что такой сыр – это концентрат натурального молока и естественного консерванта – поваренной соли. Ещё много веков назад курт начали брать с собой путники, паломники, пастухи и путешественники. Такой высушенный сыр никогда не испортится в дороге. Ему не страшны суточные колебания температур. Он очень питателен

и помогает легче переносить жажду в знойных степях и пустынях. Если его размочить в горячей воде, то вполне можно сварить густой сырный суп. А можно и потереть на тёрке как приправу к овощным салатам. Ну, а о том, что курт прекрасно подходит к пиву вы, наверное, и без меня уже догадались.

ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ

В стране, давшей название этому продукту, о нём знают, но в пищу не употребляют. В Италии пакеты с ним днём с огнём ни в одном супермаркете или бакалейной лавке не сыскать. Не видел я их и в Испании. А вот во Франции встречаются. Повсеместно. Только употребляют сей деликатес обитатели благодатной земли не так как россияне, а иному.

Однажды довелось мне, много часов ожидать рейсовый автобус в одном маленьком городке южного Прованса. Денег на изысканные кушанья у меня, уже тогда не было (а в нынешнее время и подавно). Вот и направился ваш покорный слуга в привокзальный общепит – типа буфета или таверны. Точнее, нос повёл. Ибо запах оттуда распространялся такой, что я тут же вспомнил нашего физиолога Павлова и всемирно известную подопытную собачку с фистулой!

ФРАНЦУЗСКИЕ ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЧИКИ

Блинчики из гречневой муки – это выход из безвыходного положения, в которое частенько попадает женщина двадцать первого века, бегающая по кругу и одновременно загнанная в угол. Это самый простой, быстрый, достаточно сбалансированный и желанный полдник (завтрак, ужин) в первую очередь для ребёнка, ну и для остальных членов семьи тоже. Ни утром, ни вечером хозяюшку не подведёт. Потому что ни один ребёнок от хрустящего чуда просто не в силах отказался.

Выпекают их (и предлагают в местных точках общепита) добавляя в готовое изделие всевозможные начинки – конфитюр, желе, яйцо, ветчину, или банальное (для тех мест, конечно) оливковое или (на худой конец) сливочное масло.

Французы называют блины – крепы или галетты (galettes). (Россияне, для краткости одну букву «т» убрали) и уписывают за обе щёки как печенье особого рода. В далёком Провансе это нечто иное. В стародавние времена галетты больше походили на лепёшки, а оригинальная рецептура состояла из гречневой муки, воды и морской соли.

Чтобы окончательно определиться с крепами и галетами, поясню: крепы – это тонкие, хрустящие блины. Их выпекают с двух сторон на больших чугунных листах.

Тесто равномерно размазывают по поверхности крепницы с помощью особого приспособления, именуемого – розель (rozell), и элегантно переворачивают длинной кулинарной лопаткой.

Выпекать крепы несложно. Профессиональную крепницу заменим на банальную сковородку, а дальше, как обычно – несколько лёгких, но уверенных движений, и готово.

Однако (если вы решили готовить как истинная француженка (или француз), вам предстоит хорошенько освоить технику переворачивания блинов в воздухе.

Когда речь идёт о французских кулинарных традициях, отступления недопустимы! А воздушный эквилибр неразрывно связан с истинным умением готовить гречневые блины.

Жители Прованса уверяют, что, если вы (без повреждений для продукта и себя) поймали подброшенный блин, зажав при этом в другой руке монету, то наступивший год непременно принесёт процветание и вам и семье. Уверяю – подбрасывание блинов (не чепчиков) в воздух – отличный повод для того, чтобы получить аплодисменты от друзей, во время исполнения маленького кулинарного трюка.

Что потребуется

Мука гречневая. (Сегодня это не дефицит. В каждом супермаркете наличествует). Но если живёте в российской глубинке или любители данного деликатеса одномоментно всё раскупили, то вот мой, как говорится, лайфхак: измельчите гречневую крупу на маленькой электрической мельничке-кофемолке. (долго, конечно, но как одноразовый вариант сгодится)

Дрожжи сухие -1 столовая ложка.

Масло сливочное- 1 столовая ложка.

Сметана -1 столовая ложка.

Яйцо -1 шт.

Соль-1/3 чайной ложки.

Сахар -1 столовая ложка.

Приготовление:

В ёмкость с подогретым молоком высыпаем сахар и дрожжи. Оставляем на пять минут для того, чтобы дрожжи наши разбухли. Затем выливаем в большую ёмкость, кладём туда муку и содержимое тщательно перемешиваем. Не допускаем образование комочков. Затем нашу ёмкость заворачиваем в тёплую ткань и оставляем на несколько часов. Добавляем, яичный желток, масло и соль. Опять тщательно размешиваем. Разбавляем содержимое половиной стакана молока. В итоге имеем искомое блинное тесто. Оставшийся белок взбиваем до пены и тоже кладём в тесто.

Уверяю – блинчики получатся плотными и хрустящими. Проверено неоднократно!

ВЫМИРАЮЩИЕ ДИНОЗАВРЫ

«В городе ветер неиожиданно изменил направление, с северного на южное. Пришло время знаменитых кубанских тёплых окон. Снега нет и в помине. Некоторые, отчаянные дачники, через день-другой начнут сажать раннюю редиску и лук. Если зима не возьмёт своё, то уже в марте..» – додумать эту мысль я не успел, ибо неугомонный потомок, по имени Тимофей, и по должности – внук, настойчиво затеребил за рукав.

– Дед! Ты же мельник?

– Допустим – уклончиво отвечаю я. – Между прочим, твоя бабушка тоже. Мельничиха, до мозга костей. – Неумело пытаюсь перевести стрелки.

– А училка, по «Зуму» сказала, что вы вымирающие динозавры. Теперь всё делают, автоматы-роботы. А как же мельница, которые летом, на берегу моря, видели? В какую бы сторону ветер не дул – колесо крутится. И муку мололит. И не попадались нам никакие роботы, только люди белые и сильно пыльные.

– Те устройства, что расположены в этнопарке, это экспонаты, для туристов. Правда действующие. Много лет назад, сородичи этой мельницы, во всех странах, измельчали зерно, используя силу ветра или воды. Затем настал век пара, а уже его сменило вездесущее электричество. Населению требуется много хлеба, макарон и круп, а значит и муки… – Я хотел продолжить монолог, но Тимофей бесцеремонно перебил.

– Дед. А как началась твоя профессия?

– То есть.

– Когда люди догадались, что лучше не грызть пшеницу, а размолоть. И потом испечь на первобытном костре.

– Жёлуди.

– Что жёлуди? Не понял.

– На Украине, во время раскопок Трипольских поселений археологи отыскали высушенные и измельчённые в муку семена дуба. Выходит, что предки более десяти тысяч лет назад уже знали – молотые плоды вкуснее.

– Хочешь сказать, что профессия такая древняя?

– Факты! Упрямая вещь. Сначала научились перетирать не рожь или пшеницу, а орехи, жёлуди и съедобные коренья.

– Ореховая мука! – Кажется бабушка её использует, когда готовит что-то вкусненькое. Выходит, первобытные люди тоже были сладкоежками?

– У них, конечно, не спросишь. Но в местах первобытных

стойбищ находили скелеты, в руках которых, лежала скорлупа орехов.

– Но ведь сахар изобрели гораздо позже!

– Наверное они нагло грабили гнёзда первобытных пчёл, – пошутил я, в надежде, что на этом наша дискуссия будет прекращена. Не тут-то было.

– Древние славяне считали орехи источником волшебной силы. Ратники верили, что они делают воина неуязвимым и даже наделяют сверхъестественными способностями. Поэтому и клали в могилы плоды этого дерева, – вмешалась в нашу беседу земной ангел-хранитель Тимофея, она же (по совместительству) лучшая бабушка на свете.

– Уж кому, как не тебе знать, что мукой именуют продукцию полученную при измельчении злаковых или бобовых культур. Замечу. Это единственный продукт который нашёл своё место в кухнях всех народов. Вне зависимости от рас и религий.

– Дед. Ты так и не ответил! Откуда же пошли мельники? С царями понятно, с генералами тоже. А кто и как додумался построить эту, вертящуюся на четыре стороны.

– Понимаешь внучек – ответила за меня супруга. – Бог наделил людей и животных удивительной способностью. – Любопытством. Но мы научились ещё и анализировать. Обратили внимание на то, что из одного зёрнышка вырастает колосок, в котором их намного больше. И пошло, поехало. Увидели – подсушенные зерна легче отделяются от колоса.

– Понятно! Но мельницы-то… – Тимоха даже вскочил с места от нетерпения.

Я уже открыл рот, дабы прочесть отроку лекцию на тему «Имей совесть – не перебивай старших», но жена поднесла палец к моим губам и невозмутимо продолжила:

– Древние жители Земли овладели огнём и осознали, если поджаренное зерна растолочь и добавить воды, то получается вкусная кашица.

– Немедленно освободили от обязательной охоты здоровенных мужчин и поручили им измельчать пшеницу или рожь на плоских камнях или в ступах. – Дополнил я.

– А те отлынивали. И конце концов переложили трудную работу на плечи хрупких первобытных женщин. Погляди на эти старинные статуэтки – Бабушка протянула внуку планшет, открытый на сайте музея.

– «… жило в прекрасном дворце пятьдесят рукодельниц-невольниц. Рожь золотую мололи они жерновами ручными» – процитировал я Гомера.

Внук демонстративно вздохнул и, насупив брови, выпятил

вперёд нижнюю губу. – Я про мельницы, а вы картинки из музея и Гомера какого-то. Когда профессия образовалась? Вы же мукомолы, а не зерноперетератели.

Мы удивлённого переглянулись, задавая друг-другу немой вопрос. И в кого наш внук такой упёртый?

– Кто изобрёл первую паровую мельницу, то есть заставил вращать тяжёлые жернова при помощи пара, известно точно. Англичанин Джеймсу Уатт в 1782 году. Два года спустя, американец Эванс…

– А до этого. Ветряные и водяные, кто создал? – В очередной раз перебил Тимофей.

– Если память не изменяет – пришла на помощь супруга – ветряные мельницы были известны древним Вавилонам, о них упоминается даже кодексе царя Хаммурапи. Вам о нём должны на уроках истории рассказывать.

– Ага, как же! Ты что, бабушка, не знаешь, – школа на удалёнке. Коронавирус. Самоподготовка. Будь любезен сам прочитать учебник. – Внук выдержал театральную паузу и картинно продолжил: – Ладно. Не будем о грустном. Что там дальше с мельницами? Классно рассказываете. Может, вам в нашу школу учителями пойти работать? Голосуем! Кто за? – Он поднял руку. – Я. Принято единогласно. Так. Что потом с огромными колёсами происходило? – На одном дыхании выпалил внук и прислонился к «ангелу-хранителю», заглядывая ей в глаза.

Бабуля нежно погладила Тимофея по буйной шевелюре (Сами понимаете – карантин. Парикмахерские закрыты). – Мужчины, идёмте на кухню пить чай. Я ржаных коржиков наспекла. Пока человечество употребляет в пищу измельчённые продукты, растительного происхождения, будет на планете Земля существовать (И не вымрет подобно динозаврам!) такая древняя профессия – **Мельник**.

(Именно так с большой буквы и никак не иначе!)

Ржаные коржики

Для них нам потребуется:

Муки ржаной, сейной или обдирной – двести граммов.

Молока – пара столовых ложек.

Яйцо – одно.

Мёд – одна столовая ложка.

Разрыхлитель – половина чайной ложки или маленький колпачёк (есть в комплекте любой хлебопечки)

Масло сливочное – пятьдесят граммов.

Готовим

1) Высыпаем в муку содержимое пакетика с разрыхлителем.

2) В другой чашке смешиваем сливочное масло (размягчите его предварительно), мёд, молоко, яйцо. Затем всё это хорошенько взбиваем до однородной массы.

3) Смешиваем содержимое обеих чашек. Выкладываем на стол, (или доску,) предварительно посыпав её мукой. Замешиваем тесто.

4) Ставим тесто в холодильник, (минут на тридцать), предварительно обернув посуду с ним пищевой плёнкой.

5) Достаём тесто и раскатываем. Затем, при помощи перевёрнутого стакана, вырезаем заготовки для коржиков.

6) Кладём на противень (предварительно выстланный пекарской бумагой).

Выпечка

Устанавливаем на градустнике температуру двести двадцать градусов и время двадцать пять минут.

Я пеку несладкие коржи. Мои домочатцы любят именно такие. Кому нужно послаще – (какие проблеы!) удвойте количество мёда.

ПРИКЛЮЧЕНИЯ С ЛИМОНЧЕЛЛОЙ

Увы, годы берут своё, и с этим уже ничего не поделаешь. Вот и моей дорогой супруге пришло время делать серьёзную операцию. Чтобы хоть как-то отвлечь свою половинку от мрачных мыслей, я решил показать ей все красоты Пиренейского полуострова, благо одна из известных отечественных авиакомпаний взяла да и открыла беспересадочный рейс по маршруту Краснодар-Барселона. Сказано – сделано. Заявления на отпуск начальниками наших организаций подписаны, отель заказан, визы получены, билеты куплены.

Путь лежал в городок Ллорет де Мар, расположившийся в семидесяти пяти километрах к северу от столицы Каталонии, на берегу Средиземного моря.

В это время наша горячо любимая доча усиленно готовилась к выпускным экзаменам в университете. А по сему не смогла составить нам компанию. Но взяла с родителей твёрдое слово, что мы обязательно привезём к её выпускному балу – нет, не цветочек аленький, а несколько бутылок испанских экзотических напитков. Лучше всего «Лимончелло». О нём кто-то из её подруг восторженно отзывался.

Наш отель оказался не на первой линии и даже не на второй, а на какой-то надцатой, короче, метров этак восемьсот от городского пляжа, но зато уютный и относительно тихий, что совсем немало в дискотечном и вечно празднующем городе.

Итак, мы прибыли. Разложили вещи, и я как «бывалый», то есть не первый раз посещающий Испанию, был послан на разведку с задачей, как следует изучить окрестности отеля, найти дешёвые магазины – дискаунтеры, узнать, что, там и почём, выявить ближайшую и самую короткую тропинку, ведущую на пляж, найти экскурсионное бюро, купить местный крем от загара, ну и так далее и тому подобное. Учитывая состояние здоровья своей супруги, я уже самостоятельно добавил в этот длинный список обязательное посещение местной аптеки. Так уж повелось, что бывая за границей, я вместо осмотра достопримечательностей, бегал по этим самым аптекам, приобретая лекарства, которые по каким-то причинам в нашу матушку Россию не импортируются.

А теперь, мой дорогой читатель, попробуй, догадайся, какой первый магазин оказался на моём пути? Правильно. Я же в Испании, в благословенной Каталонии, поэтому самые часто встречающиеся здесь магазины, ларьки и лавки – продающие местный и не совсем местный алкоголь. В далёкой и холодной

Финляндии мне бы пришлось изрядно попотеть, разыскивая подвальчик с малюсенькой вывеской на двери «Alko». А в Испании – пожалуйста, вот он тут как тут, и там, и ещё вон там, и даже там. Это, наверное, на зависть финнам и прочим шведам их тут наоткрывали. Задание дочи надо выполнить в первую очередь. Не приведи Господь, в суете отпускных дней забудем.

– Сеньор, скажите пожалуйста, есть ли у вас напиток под названием «Лимончелло»? – спросил я, входя в лавку, сверху до низу заставленную бутылками самых различных форм.

Я безбожно перемешивал известные мне испанские и немецкие слова, но, по всей видимости, хозяин этого питейного царства понял слово «Лимрончелла», и этого оказалось достаточно. Он крепко сжал мою руку, наверное, чтобы я ненароком не дал деру к конкуренту, и подвёл к стеллажу, где стояли в ряд, штук сорок различных «Лимончелл».

– Тэбэ какую? Бэри эту из Андалусии, она крепчэ, а та наша, мэстная Каталана. – она для синьорит, специальная, а нада – бэри итальянскую, но она дорогая – импорт, потому…

Услышав этот монолог, я мысленно воздал хвалу своим соотечественникам, которые, по всей видимости, так часто посещали это небольшое по размерам заведение, что оставили заметный след в языковых познаниях владельца.

Понятно дело, после такого обходительного общения не купить что-нибудь в этом месте было просто невозможно. Решил, что бутылок пять этой светло-жёлтой жидкости моей доче и её друзьям будет вполне достаточно. Сложив покупки в полупрозрачный полиэтиленовый пакет, я направился к следующему зданию, а именно – в аптеку. Вот там с языковым общением было хуже. Видимо, русские игнорировали это заведение напрочь. Немецкого языка провизор не знал, а известных мне испанских слов явно не хватало для изложения информации.

Предвидя подобную ситуацию, я заранее заготовил картонные карточки с латинскими названиями нужных мне препаратов. Протянув их миловидной каталанке, я с грохотом опустил пакет с тяжёлой поклажей на пол. Лежащая в пакете «Лимончелло» громко и предательски звякнула, предупреждая, что в следующий раз при таком с ней обращении обязательно разобьётся. И тут случилось совершенно непредвиденное. Откуда-то из подсобного помещения пулей вылетела пожилая женщина, громко ругаясь, легко подняла с пола мой пакет и, не переставая бранится убежала с ним туда, откуда появилась. Я не понял ни слова из того, что она произнесла, но сразу догадался, что

входить с алкоголем в этот храм медицины категорически запрещено и что не видать мне больше этой «Лимончеллы» как собственных ушей. Может, за полицией пошла, и мне ещё и штраф организует? С такой станется – кричала ведь на всю аптеку…

Я с надеждой посмотрел на женщину-провизора. Мол, бог с ним с пакетом, я тихонечко пойду отсюда. Но сидящая за компьютером, одетая в белоснежный халат каталонка даже не подняла на меня глаза, она сосредоточенно глядела в монитор чтобы, наконец, разобраться с моим заказом.

«Вот влип, – подумал я, – что делать, уйти или остаться, и смиренно дожидаясь конца своей печальной участи?..»

Громко стучали на стене круглые часы, явно китайского производства… Наконец, из подсобки появился демон в юбке. Женщина несла мой пакет и вела за собой «помошницу» в белом халате.

«Слава Богу, не полицейский», – мысленно возрадовался я.

«Помошница», строго посмотрела на меня, словно первая учительница Вера Марковна и начала говорить, медленно растягивая слова, демонстрируя тем самым свой явно прибалтийский акцент.

– Туварисч, тут так нельзя. Вы совсем не уважайт чужой труд. У вас, ру-сских, совсем мно-го де-нег, это есть плё-хо. Вы мо-же-те ку-пить и раз-би-вать чу-жой труд-ный ра-бо-та.

Их труд, – она показала на стоящую рядом женщину, которая все ещё держала в руке мой пакет, – це-нит на-до. Его пить на-до, не бить. Я по-нят-то гово-рить? Вы ме-ня по-ни-мать? Иди-те и пей- те свой «Лимончелло», толь-то не всё сра-зу. Все сраз-зу есть плё-хо. Мож-но по-ми-рать.

Мне вернули мой пакет, и я, пятясь назад, по-идиотски улыбаясь и кланяясь, двумя руками приживая ценный груз к груди, покинул помещение.

На улице, я заглянул в пакет. Каждая бутылка «Лимончеллы» была аккуратно завёрнута в бумагу и перетянута медицинской резинкой…

А вечером того же дня мальчик-посыльный принёс в отель другой пакет с такими нужными нам лекарствами. Как аптекари узнали, где я живу, одному Богу известно. Надеюсь, он не оставит мою супругу в трудный час предстоящей операции.

Сироп с «Лимончелло» для блинов или оладий

Для приготовления (на четыре порции, на меньшее количество нет смыла и затеваться) нам потребуется:

1) Один стакан сахара

2) Три столовые ложки лимонного сока

3) Одна-две-три столовые ложки Лимончелло (Две-три ложки, только в том случае, если лакомство будут употреблять исключительно взрослые сладкоежки)

4) Две столовые ложки сливочного масла

Готовим

1) Ставим на средний огонь маленькую кастрюльку (я использую металлическую литровую кружку.)

2) В неё высыпаем, постоянно перемешивая, стакан сахара и четверть стакана воды. Размешиваем до тех пор, пока полностью не растворится сахар.

3) Варим всё это до карамельного состояния, не забываям постоянно перемешивать, иначе кастрюлю не отскоблить!

4) Затем (не забудьте снять кастрюлю с плитки!) добавляем лимонный сок, Лимончелу, растопленное сливочное масло и пару столовых ложек воды. Предупреждаю сразу! Наша карамель при этом будет обидно шипеть и брызгаться. (Я для этой операции использую кухонные варежки).

5) Желательно немного остудить наше варево и поливать им уже стоящие на столе оладьи или блинчики. Алаверды заведующего складом

АЛАВЕРДЫ ЗАВЕДУЮЩЕГО СКЛАДОМ

1989 год. Районный центр С….й области УзССР

Как говорил небезызвестный чебурашка: «Мы строили, строили и, наконец, построили».

И наше управление в один прекрасный день (аккурат в канун великого праздника Навруз) сдало в эксплуатацию новую мельницу, блестящую и современную. Посему, как полагается, был организован грандиозный банкет. Согласно традициям восточного гостеприимства, стол ломился от различных яств.

Начальник Главка выступил с большой, пространной речью, в конце которой, в свете требований партии и правительства, отметил, что можно было бы как-то и поскромнее, мол, на народные средства гуляем, и это не порядок. Ответное слово взял заведующий складом готовой продукции. Так сказать, алаверды.

– Пейте, ешьте, дорогие наши гости, весь этот дастархан стоит много меньше моего однодневного дохода на складе.

Все дружно переглянулись, но следуя тем же традициям гостеприимства, ОБХСС вызывать не стали.

Мне вручили Почётную грамоту и предложили на выбор один из двух материальных подарков: ковёр хивинской работы или новейший стереомагнитофон «Эльфа» с двумя спаренными микрофонами и табличкой-гравировкой на нём. Как вы думаете, что я выбрал? Правильно. Советскую электронику. Теперь, по прошествии многих лет, у меня под стеклом лежит только табличка, а сам «Эльфа» сгинул навсегда где-то в пустыне Гоби. Хивинский же ковёр до сих пор украшает стену квартиры моего друга и коллеги, с каждым годом становясь всё ценнее и дороже.

Катлама

Я уже писал, что Новый год в Средней Азии празднуют в марте, и называется он Навруз или Науруз. Праздновать люди там живущие любят и умеют, а по сему, с удовольствием отмечают Новый год и по Григорианскому календарю. Мусульманам Коран запрещает употреблять спиртное. Алишер Навои и его рубаи – не счёт. Но чего-нибудь вкусненького хочется, до весны ещё далеко. Готовим ещё один сорт узбекской лепёшки. КАТЛАМА.

Такие лепёшки не стыдно подавать самым дорогим гостям! Они – отличное решение для праздничного стола!

Иногда катламу подают вместо пончиков к зелёному чаю (уверяю вас, можно и к кофе). Скажу сразу, катлама не печётся, а жарится в казане. Это – слоёные лепёшки жаренные в масле. Этот кулинарный рецепт используется многими народами, а мы будем готовить узбекскую катламу по Бухарскому рецепту.

И так

слегка подсоливаем воду, затем добавляем муку и замешиваем простое пресное тесто

когда тесто замешано, – скатываем его в шар и даём ему полежать минут пятнадцать – двадцать.

затем тесто режем на куски, и каждый кусок раскатываем до толщины в 1 мм. Очень важно:

Использовать как можно меньше муки на подсыпку, так как мы лепёшки будем жарить, а не печь. Присыпка сгорит и испортит нам вкус лепёшек.

раскатанные заготовки смазываем маслом или сметаной – кому как нравится. Я использую для этого хлопковое масло или оливковое, специальное для жарки.

после этого накручиваем наши заготовки на тонкую скалку. Лучше всего использовать медную или латунную, но такие мало у кого есть.

режем ножом вдоль скалки.

скалку, аккуратно убираем, а в тесте делаем ещё один разрез.

наши полоски из теста сворачиваем в рулетики.

ставим их (рулетики) вертикально.

получившиеся рулетики снова раскатываем в лепёшки, толщиной в один сантиметр. Лучше не раскатывать, а размять лепёшку руками, начиная от середины к краю.

Катлама бывает двух видов, с начинкой из сыра и лука и сладкая с сахаром и орехами.

Этими ингредиентами и посыпаем наши лепёшки.

всё снова сворачиваем в рулет, но уже начинкой внутрь.

греем в казане масло.

затем будем жарить катламу на медленном огне.

не забываем переворачивать, чтобы она прожарилась с двух сторон до хрустящей золотистой корочки.

Наконец, наши лепёшки готовы!

если она сладкая, то посыпаем сверху сахарной пудрой. Для детей сущее объедение. А взрослые не забывают следить за калориями и фигурой!

АШХАБАДСКИЕ «КОРЧАГИНЫ»

Во что были одеты молодые сотрудники министерства хлебопродуктов летом 198.. года? В модные вельветовые джинсики, купленные по случаю на ташкентском толчке, за умопомрочительные деньги, в тонкую пакистанскую рубашечку обязательно с большим количеством карманчиков и главное, чтобы с погончиками на плечах.

А на ногах, что? Вы думаете босоножки фабрики «Освобождённый труд», ошибаетесь. На ногах у них были так называемые «шузы», это такие очень импортные туфли, только не кожаные, а вельветовые, конечно, под цвет брюк их владельца. И никак не иначе. Работа в столь престижной организации к этому просто обязывала. То, что, приобретя сей прикид, весь оставшийся месяц приходилось питаться пирожками с ливером или местной лепёшкой-нон с пустым чаем, это вопрос другой, и к теме моего повествования отношения не имеет.

И вот один из этих стиляг, то есть я, в августовский понедельник прибыл в расположение министерского офисного здания на улице имени поэта Шота Руставели. Как и полагается, обсудил с коллегами все спорные моменты воскресного матча с участием любимой команды «Пахтакор», поскольку интернета в то время ещё не изобрели, и, соответственно, какие-либо социальные сети отсутствовали напрочь, затем прочитав купленную по дороге газету, открыл папку с текущими делами. И в этот самый момент зазвонил телефон. Люди моего поколения и старше помнят, что в советских конторах стояли такие аппараты односторонней связи, без диска номеро-набирателя, то есть на них позвонить можно, а с них нет. Они, как правило, были ярко красного цвета, и в центре аппарата красовался золотой герб Советского Союза. Обладатели таких аппаратов страшно гордились ими, так как наличие сего агрегата сильно подчёркивало статус владельца. Не знаю уж, почему, но такие аппараты обладали очень скверной мелодией звонка. Мой организм со временем выработал стойкую антипатию к голосу этого аппарата. Если то, что раздавалось из под красного пластика вообще можно назвать мелодией.

Он зазвонил. В трубке раздался раскатистый бас нашего министра:

– Зайди.

Трубка противно загудела сигналами отбоя. Бегом спускаюсь с четвёртого этажа, на второй, покрытый хивинским ковром. Здесь располагается кабинет министра. Я мысленно прокручивал

в уме все свои возможные прегрешения, за которые меня следовало бы вызвать на ковёр. Таковых не обнаруживалось, так – мелкие шалости, и не более того.

В кабинете, кроме меня, было довольно много народа. В основном, наша министерская молодая поросль.

– bir narsa sodir bo'ldi – беда стряслась, – проворчал министр.

У наших соседей в Ашхабаде, сегодня ночью сгорела мельница. Им надо помочь. Иначе столица братской Туркмении без хлеба останется, а мы с вами этого допустить никак не можем.

Дверь отворилась, и в кабинет на цыпочках, едва касаясь носками сандалий пола, вошёл старичок, начальник нашего Архивно-хозяйственного отдела, и ни слова не говоря положил на стол министра пухлую папку.

– vaqt mohiyatining bo'ladi – время дорого – пророкотал министр, открывая документы. – Вот здесь билеты и немного командировочных, вылет через два часа, вахтенный автобус прямо сейчас отвезёт вас в аэропорт. Да, ещё вот что. Ваша командировка закончится только тогда, когда ашхабадская мельница даст муку, и никак не раньше. Зарубите это себе на носу.

У выхода из кабинета, старичок из АХО вручил каждому из нас, по новёхонькой книге, в мягком переплёте.

– В самолёте почитаете, пригодится – прорычал нам вдогонку министр.

Книга называлась «Как закалялась сталь».

***

Суть министерского подарка я понял, когда посмотрел на то, что осталось от мельницы, расположенной на окраине большого города. Обгорелые головешки обильно залитые пожарной пеной, смешавшейся с мукой.

Понятное дело, что никакой рабочей одежды нам никто выдавать и не собирался. Начали разгребать это пепелище в том, в чём прибыли. Военные из местного гарнизона привезли мощный прожектор, чудом сохранившийся со второй мировой войны. Так прошла наша первая ашхабадская ночь, потом первый день и вторая ашхабадская ночь. Мука в городе закончилась, а затем исчез и хлеб. Военные выпекали хлеб, из своих запасов и развозили диковинные в этих местах «кирпичики» по больницам, школам и детским садам. Чем мы питались, и питались ли вообще, я за давностью лет уже и не вспомню. Моя рубашка, та, что с погончиками, превратилась в хрустящий кокон, и я её просто выбросил. Если честно, я бы выбросил и вельветовые брюки, но рядом со мной работали дамы. Вот им приходилось ещё труднее. Что такое туркменская жара

и обжигающий горячий ветер из пустыни, про то отдельный рассказ требуется. Скажу лишь, что пот, смешиваясь с мукой и пожарной пеной образует на тебе такую броню, что из пистолета меня застрелить было уже невозможно. Да и стрелять не надо. Ещё денёк, другой, и моё имя по всей видимости увековечат на мемориальной доске, которую торжественно водрузят у проходной ашхабадской мельницы.

***

Прав был великий царь Соломон, когда крутил своё знаменитое кольцо, и читал надпись на нём «Пройдёт и это». Прошла и наша туркменская ссылка. Мельница заработала и дала первую, пусть ещё серую, но всё же муку. Нам привезли какие-то местные ватные халаты, конечно, вручили Почётные грамоты и всех скопом отвезли в аэропорт. В самолёте я, как и все мои коллеги, уснул мгновенно. В родном Ташкенте, нас встречал Икром – водитель нашего вахтенного автобуса. Он подивился нашим нарядам, но почему-то долго смотрел на мои ноги. Я опустил глаза и не выдержав, хлюпнул носом. Мои конечности украшали разорванные по всем швам, раскисшие бело- серо - чёрно -бурые изделия, несколько дней назад гордо именуемые иностранным словечком «Шузы».

туркменский хлеб «Чурек»

Нам потребуется:

1) Мука (лучше 1-го сорта, в ней содержание клейковины-больше!) – 300 грамм

2) Дрожжи – чайная ложка

3) Сахар – половину столовой ложки

4) Соль – половину чайной ложки

5) Вода – грамм- 180. (если не доверяете своему глазу, то взвесьте).Вес важен!

6) Растительное масло (желательно хлопковое или оливковое) – одна столовая ложка.

ГОТОВИМ

ОБЯЗАТЕЛЬНО просеиваем муку. Насыщаем её кислородом воздуха.

Затем половину муки смешиваем с солью и дрожжами, (их надо предварительно растворить в тёплой воде!) Ставим опару в тёплое место. Укутываем полотенцем.

Через некоторое время туда же добавляем оставшуюся часть муки и остатки хлопкового (оливкового) масла. Тщательно вымешиваем и снова ставим в тёплое место. Примерно на час.

Делим наше тесто на несколько частей. Скатываем в лепёшки. На них ножом вырезаем узоры. Поднимаем бортики у каждой лепёшки и кладём в тёплую духовку минут на десять. Для того, что бы наша заготовки немного подошли.

Когда тесто заметно поднялось, включаем духовку. Устанавливаем температуру выпечки 230 градусов. Выпекаем пятнадцать минут.

БЕШБАРМАК ОТ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ СПЕЦ. ДИСЦИПЛИН

– А Вас, товарищ преподаватель спец. Дисциплин, я попрошу остаться. – Цитируя небезызвестного шефа гестапо Мюллера, произнес ректор, после окончания очередного заседания.

Я понял, что его глубокие знания произведений Юлиана Семенова ни к чему хорошему не приведут. И в своих подозрениях не ошибся.

– Понимаешь, мне всё это уже во, где сидит – ректор провёл рукой по своему горлу.

– Торгуют все. И преподаватели физкультуры, и ботаники, и даже наша уважаемая уборщица Наргиз Вахидовна. Надо срочно с этим кончать.

– С чем кончать? – я сделал вид, что совсем не понимаю сути его возмущений. – С Наргиз Вахидовной или ботаниками?

– С контрольными для заочников пора кончать. Они их даже не переписывают, так сдают. Здоровые бугаи, бородатые мужики приносят работы женским почерком написанные, да еще мятые, перемятые. Наверное по пятому кругу ходят.

– Так ведь у нас же в вузе есть авторитетная комиссия, которая их после сессии уничтожает, – все контрольные. И акт об этом действе составляет, всё чин по чину – я как мог пытался – продолжал играть простака.

– Вот из этой авторитетной комиссии ноги-то и растут. Сам же знаешь, что у нас рукописи не горят.

– Надо же, он и Булгакова знает – подумал я. – Сейчас что-то обязательно поручит, хоть бы не в эту комиссию, мне этого только не хватало.

Но мудрый ректор мне утилизационную комиссию не поручил, он поручил мне дело, – как там в американском кино – «Миссия не выполнима» – кажется так.

– У нас на носу майские праздники, надеюсь ты об этом помнишь, – он протянул мне пиалу с зеленым чаем, заваренным по его собственному рецепту.

– Да помню. Как раз собирался за эти дни билеты к летней сессии подготовить, – как-то нерешительно произнес я.

– Вот и хорошо, вот и подготовишь, – шеф сделал театральную паузу.

– Только не билеты, а варианты.

– Какие варианты? – искренне произнес я, на этот раз и в самом деле не улавливая ход его мыслей.

– Что же тут не понятного. У нас сколько вариантов контрольных работ для заочников по твоей дисциплине?

– Сто, кажется, – всё ещё не понимая, куда клонит ректор, ответил я.

– А будет – тысяча. Усек?

– Как это тысяча? Мне что, за праздники надо придумать девятьсот вариантов?! По три задачи в каждом?

– У тебя супруга, кажется, тоже мельничиха? Или как там у вас у русских правильно – мукомолка. Вот и придумаете по тысячи триста вопросов на одного члена семьи, остальные – так и быть, – разрешаю повторить старые.

– Но, это же не возможно. Это совсем не выполнимо, да тем более в такие сжатые сроки.

– Надо, Федя, надо. – Ректор на сей раз показал мне, что он знает не только советскую литературу, но и любит наш кинематограф. А я тебе за этот труд командировку организую.

– Какую ещё командировку? – вконец запутался я.

– Как какую? – Ты мне варианты, – я тебе экскурсию на новую мельницу. На вот, почитай – он бросил мне на стол газету.

– На твоей родной Кубани чудо – мельницу отгрохали, вот после сессии поедешь, так сказать, передовой опыт перенимать.

– За возможность повидать моих славных стариков, да еще за казенный счет я готов был совершить невозможное и совершил.

Пахал как раб на галерах, но система вариантов контрольных работ из двухзначной, вдруг неожиданно для всех стала трехзначной.

Ректор как мог хранил в секрете авторство этого новшества. Но в нашей богадельне, как и в мешке, – шила не утаишь.

Наргиз Вахидовна демонстративно ездила своей шваброй по моим начищенным туфлям. Преподаватели физкультуры мало того, что перестали здороваться, так еще и обеспечили группе, где я был куратором, почетное последнее место по сдаче норм ГТО. Про ботаников я вообще умолчу, -нельзя же здесь приводить совершенно нецензурные слова. Вдруг дети прочитают.

Практически все заочники были в панике – на их глазах рушился годами устоявшийся мир. Лишь мои коллеги по кафедре улыбались, дружески хлопали меня по плечу, и отвернувшись, потирали руки. Оказывается, по настоятельной просьбе студсовета, для заочников были организованы дополнительные лекции и семинары по всем спец. дисциплинам, следовательно на свой кусок хлеба все они получили мой кусочек масла. Летнюю сессию заочники сдали много хуже, чем в прошлые года, однако ректор был доволен и весел, но совсем не долго.

Однажды он снова вызвал меня в свой кабинет.

– Давай возвращай всё взад.

– Куда возвращать, не понял я.

– Что ты не понял? Сделай как было. С меня ещё неделя командировки, на этот раз в Москву. Оказывается, мы с тобой превысили полномочия, и ты нагло нарушил предписания самого министерства, на вот- читай. – Он положил передо мной фирменный лист бумаги с размашистой подписью.

– Своевольничаешь, а ещё и меня подставляешь. Я прочёл текст на бумаге и поднял глаза на ректора. Он хитро подмигнул мне одним из них.

– Выкинь девятьсот вариантов, оставь сто.

А все таки здорово мы с тобой разворошили их гнездо, как там у вас у русских, – показали «кузькину мать». Будут знать наших!

И ещё вот что! Наши соседи и друзья, казахи попросили прислать толкового преподавателя по спец. предметам. Они там в областном центре кафедру создают. Будут своих специалистов готовить. Так, что собирайся в дорогу. Ну, чего насупился? У них там такой бешбармак, пальчики оближешь! Завидую по белому!

Блюдо по имени «ет»

Давненько дорогие мои читатели, не раскручивали мы с вами глобус и не тыкали в него пальцем. Сейчас на дворе ранняя осень, а значит всё ещё актуально, выдохнув из лёгких воздух, гордо произнести сладкое слово из шести букв —ОТПУСК! С прошлого года мы с вами – патриоты, поэтому поедем, на сей раз поедем далеко, но к своим хорошим друзьям. В Казахстан.

И конечно там нас будут угощать. Чем? – правильно, – бешбармаком.

Бешбармак или « ет», не принадлежит к национальной кухне какой-то одной страны, это вообще национальное мусульманское блюдо, и всё тут. Когда-то очень давно его придумали кочевники, татары, башкиры, казахи – сейчас мы это доподлинно установить уже не сможем. Название этого кулинарного шедевра происходит от двух казахских слов: «беш» – пять и «бармак» – палец, то есть дословно название переводится как «пять пальцев». У кочевников со столовыми приборами всегда была напряжёнка, вот и ели, чем придётся. То есть руками. Скажу вам больше, в наш просвещённый век, когда ложек и вилок везде в достатке – это стало особенностью поедания данного блюда.

Поскольку мы с вами сегодня в Казахстане, в городе Целиноград, а по нынешнему, в столице страны в Астане, то будем говорить исключительно о казахском бешбармаке.

Здесь его готовят в основном к разным праздникам, без него праздничный стол не считается таковым. Подают сие кушанье на большой общей тарелке -лягане, красиво выкладывая лапшу и мясо. Обильно посыпают сверху зеленью. Отдельно ставят на стол оставшийся после варки мяса бульон в небольших пиалах украшенных национальным орнаментом.

По мне так Бешбармак – это просто мясное горячее блюдо, в составе которого присутствует отварное мясо и лапша – лагман. В наши дни в бешбармак кроме мяса и лапши, добавляют картофель и даже (о ужас!!) курицу. А на Каспии делают бешбармак с рыбой – очень даже вкусно получается.

Всё, всё дорогой мой читатель, больше ни слова, всё понимаю, эффект Павлова и всё такое, по сему заканчиваю, Ниже только рецепт.

Бешбармак, на мой взгляд – классический

для теста – 600г муки,.

200мл воды или бульона.

2 яйца

½ ч.л. соли, для мясной составляющей – 4л воды

1,3 кг баранины/говядины

6—8 горошин душистого перца

2 лавровых листа

1 луковица

морковь, соль

для заправки теста после варки – 3 луковицы

2 пучка зелени петрушки

4 ст. л. жира от бульона, черный молотый перец.

Хорошо промытое мясо, режем крупными кусками, затем кладем в кастрюлю.

Льём 4 литра холодной воды, включаем средний огонь. Доводим до кипения. Уменьшаем огонь до минимального.

Варим мясо до такой степени, чтобы оно очень легко отходило от костей – на мой взгляд, часа три-четыре. За час до окончания варки мяса положить к нему очищенную морковь и луковицу, душистый перец, лавр, соль. Пену при варке убирать, а часть жира нужно периодически снимать и откладывать – он понадобится.

Делаем тесто как на лапшу: если тесто приготовлено правильно, то на разрезе не будет воздушных пузырьков. Помните я вам уже говорил раньше, да вы и без меня всё знаете. Тесто треба обернуть пищевой пленкой или слегка влажным полотенцем, затем оставить его на полчаса.

После этого режем его на части, размером примерно с яблоко. Комочки раскатываем на густой посыпанной мукой рабочей поверхности очень тонко 1,5—2мм. толщиной. Ражем

каждый пласт на полосы, а полосы – на ромбики. Посыпаем готовые тестяные ромбики мукой густой, так оставить на столе.

Мясо достаем из бульона, отделяем от костей и руками разламываем на мелкие и средние кусочки по волокнам.

Режем кольцами лук, половину выкладываем на сковороду со снятым с бульона при варке мяса жиром, солим и обжариваем

Необходимо запомнить. Ни в коем случае не переварить тесто, а до того его достаточно тонко раскатать – с переваренными и толстыми кусочками теста блюдо получится не таким, каким должно быть.

Для усиления вкуса в бульон, подающийся в пиалах, можно добавлять пропущенный через пресс – чеснок.

БЕШПАНДЖА *1 ИЛИ НЕ ВОВРЕМЯ ВЫРВАННЫЙ ЗУБ

Бывая в гипер-, супер- и минимаркетах, я стараюсь как можно быстрее проскочить стеллажи со всякого рода ирисками и прочими подобными конфетами. Сдаётся, что эти сладкие пломбовые ловушки придумали изобретательные стоматологи, дабы гарантировано иметь приличный кусок масла на своём куске хлеба.

***

С облегчением покинув опасную кондитерскую территорию и выйдя на просторы спасительного вино-водочного отдела останавливаюсь на мгновение. Языком ощупываю не совсем стройные ряды своих зубов. Стоят родимые. И вроде бы наличие новых дырок не ощущается. А вон там в конце, пусто. Нет коренной восьмёрки. Потерял лет тридцать тому назад. Ещё во времена горбачёвского правления. И ведь знал же, что новый не вырастет, а всё равно не лечил. Тянул до последнего. В результате лишился приличной порции шашлыка из седла барашка.

Вы спросите, а при чём тут шашлык? А при том, что лечить зубы в маленьких узбекских селениях (именно там я почти круглый год и пребывал, находясь в многочисленных, длительных командировках) я просто боялся. Сейчас, спустя много лет понимаю- зря. Но факт остаётся фактом. Ждал трудового отпуска.

А в родном Краснодаре – первым делом друзья и, конечно же, подружки. К хорошему знакомому нашей семьи, стоматологу Арону Наумовичу я поплёлся часов за пять до вылета самолёта по маршруту Краснодар-Ташкент.

– Ну, что я вам скажу молодой человек. Вы есть самоубийца. Да-с. Камикадзе. Причём ваша смерть, в отличие от этих японских воинов, не принесёт нашей стране никакой пользы.

– То есть? Я закрыл рот и развернулся в кресле.

– Удалять, удалять и ещё раз удалять. Как завещал великий вождь всех народов. И не смотрите на меня так же, как он смотрел на буржуазию. Я не бог и даже не его доверенное лицо на этой грешной земле. Спасти ваш зуб, увы не в состоянии. И анастезии в моём кабинете не наблюдается. Дефицит! Посмотрите в окно.

– А это ещё зачем? – Я непроизвольно повернул голову в сторону.

Арон Наумович неуловимым движением заправского

фокусника зафиксировал её в таком положении с помощью ремней и каких-то самодельных приспособлений.

– И что вы там видите?

– Деревья вижу. Кота вижу. На воробья охотится.

– Скажу я вам. Совершенно правильно делает. Потому, что хозяева не кормят. Нечем! Откройте рот и внимательно меня слушайте. Разрешаю только моргать и ещё немного плакать, если будет уж сильно больно. Но это вряд ли. Ваш покорный слуга уже много лет, как зубной хирург, а не заплечных дел мастер. Итак, продолжим. Кота не кормят потому, что в стране Перестройка. По этой же причине у меня нет лампочек в стоматологическом светильнике, который совершенно бесполезно болтается вверху, над физиономиями пациентов. Именно из-за этого я и развернул твоё небритое личико, с остатками слабого алкогольного отравления, к окну. Слава всевышнему, светило небесное у нас ещё не по талонам. Его на всех хватает. Иногда даже с избытком.

***

На! Держи свой зуб. На память. И больше так не делай. Заруби на своём казакском носу. Раз в год к стоматологу обя-за-тель-но! Иначе будешь по вечерам свои зубы на полку класть и не в фигуральном, а в самом что ни на есть, прямом выражении.

***

Вы думаете, что мои мучения на этом закончились. Как бы не так. Они только начинались.

***

В самолёте зуб, вернее то место, где он был, разболелось так, что на стройную стюардессу, разносящую скудный аэрофлотский паёк, я смотрел как на личного врага. Наставление Арона Наумовича – два часа не есть – в реальности превращались в минимум двое суток!

***

Родная панельная пятиэтажка встретила меня густым запахом жаренного бешпанджа, вино-водочными парами и дружным стуком многочисленных челюстей.

На каждой подъездной двери белело объявление от местного ЖЭКа.– «Света нет и не будет, пока не привезут новый трансформатор. Разводить во дворе костры и жарить мясо категорически запрещается. Граждане жильцы имейте совесть. Соблюдайте пожарную безопасность! Берегите дом от пожара.»

***

Перестройка – оно, конечно, дело нужное. Можно сказать государственное. И с этим не поспоришь. Но в каждом холодильнике жильца дома имелся неприкосновенный запас мяса. Так сказать, на чёрный день. И этот день настал! И был

совсем не чёрным. Со всех сторон раздавался весёлый смех переходящий в откровенный хохот. Меня звали одновременно в пять компаний.

Домашние коты в этот день поголовно праздновали свой день рождения. Налопались так, что могли передвигаться исключительно по пластунски. Их животы от съеденного мясного угощения раздулись до такой степени, что касались земли. Не оставляя когтистым конечностям никакой возможности коснуться её поверхности.

***

Развёл запретный костерочек и я. В гордом одиночестве высыпал в кастрюльку содержимое пакетика с красноречивой надписью «Суп овощной. Сублимированный». Цена 16 копеек. Ко мне кое-как приковылял абсолютно белый соседский кот Барин. Плюхнулся рядом и презрительно посмотрел на меня своими рыжими, наглыми глазами. Затем зевнул, демонстрируя здоровенную пасть усыпанную острыми зубами.

И знаете какая мысль в тот момент пронеслась в моей голове.– Интересно. Этот эгоист, кошачьей породы, хоть раз в жизни охотился на птичек или скажем, на мышей?

БЕШПАНДЖА

Нужно купить:

Перво-наперво:

Вырезку нарезаем полос по семь на одну бешпанджу. Толщиной около двух сантиметров, ширина такая же.

Затем:

Жир нарезаем на полосы такой же, как и мясо толщины

После чего:

Берём 15 шампуров, разделив их по 5. Раскладываем полоски мяса на разделочной доске, жир так же. Семь полосок мяса и шесть жира складываем в стопки.

Нанизываем так, чтобы получится полосатый веер из мяса и жира, «ребрами» которого станут шампуры.

Веер с обеих сторон посыпаем специями и солью. Накрываем чистой салфеткой и в холодильник – часа на два.

***

Угли в мангале должны прогореть. Узнаём это по белому пеплу. Жарим бешпанджи на них до румяной корочки.

ПОДАЁМ

Режем лук тонкими полукольцами, тщательно моем и посыпаем красным острым перцем. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

[1] – дословно «пять пальцев» – этоособый шашлык, который готовят сразуна пяти шампурах. Бешпанджу делают измякоти баранины или говядины и дажеиз бараньих рёбер.

ХУМУС, НУТ И ТХИНА

Привет, дорогой читатель. Нет, нет, я не ругаюсь. и не колдую… Всё выше написанное – вполне употребимые слова.

Одна из моих любимых стран – Израиль. Каждый раз собираясь на землю обетованную слышу от своих друзей одну и туже фразу: «без хумуса не возвращайся». Если летишь туда самолётом компании «Эль-Аль», то знакомишься с этим кулинарным чудом уже в салоне летательного аппарата.

И как только это достижение ближневосточной кухни попало в рот, то уже без хумуса никуда. Не поел несколько дней и уже скучаешь, а за тем начинаешь готовить собственноручно. Благо, все продукты для его приготовления в наших широтах имеется в достатке, они не очень дороги, да же по нынешним кусачим временам.

Заинтриговал тебя читатель? Ладно, рассказываю.

Хумус – это распространённая на Ближнем Востоке пюреобразная холодная закуска из нута (бараньего гороха) с тхиной – кунжутной пастой. Часто – достаточно пряная. Всегда – очень нежной однородной консистенции, слегка маслянистая. От обычного нутового пюре её отличает как раз вот эта самая тхина и особый набор пряностей.

Гурманы обязательно скажут вам, что единственное, чем можно зачерпнуть настоящий хумус – это хлебная «ложечка» из питы (простая постный хлеб типа армянского лаваша).

Берем кусочек, сворачиваем в подобие ложечки, зачерпываем. Уверяю вас, что и с традиционной узбекской лепёшкой, свежим хлебом или кукурузными крекерами тоже пойдёт на ура. Самое страшно приятное, что даже вообще без хлеба хумус так же пойдёт на ура при помощи нашей любимой ложки.

К большому сожалению, на Юге России хумус всё ещё считается экзотикой. А в любом израильском доме совершенно неважно – еврейском или арабском он найдётся в холодильнике с той же долей вероятности, что в нашем – кусок колбасы, сыра или сливочного масла. Надеюсь, вы догадались уже, что хозяйка делает его немножко по-своему.

Основных ингредиентов в хумусе шесть

нут,

тхина,

оливковое масло,

лимонный сок,

чеснок,

чёрный перец.

Если откроете кулинарные книги и посмотрите рецепт хумуса, то зачастую не найдёте там оливкового масла. Послушайте моего совета- это компонент обязательный. Если вы не добавите масло, вам придётся раза в два-три увеличить количество тхины, чтобы достичь нужной консистенции, и блюдо может стать увы несъедобным.

Поэтому, не смотря на нынешнюю дороговизну давайте оливковое масло со счетов не сбрасывать, причем лить его будем достаточно щедро, добрых полстакана на полкастрюли хумуса.

Не забудьте – делать хумус нужно из ещё горячего нута. Тогда и масло лучше смешаются с пюре, и приправы лучше раскроются, и структура будет более однородной.

Иногда рекомендуют очистить уже сваренный нут от шкурок. Я же советую, если нут очень хорошо разварить, пока горошины не начнут разваливаться, а потом всё качественно смолоть блендером.

Прочитав все это, ты, конечно, возмутишься, а что такое нут? О чем это ты тут мне рассказываешь? Все, все дорогой читатель, я уже продолжаю дальше.

Нут, туре́цкий горо́х, бара́ний горох, шиш, пузы́рник, наха́т – растение семейства зернобобовая культура. Семена нута – пищевой продукт, основной компонент для хумуса. Однолетнее растение.

В супермаркетах, да и на базарах его можно купить круглый год. Самый распространённый нут светло-жёлтого цвета. Но также в продаже можно увидеть и черный нут, зелёный, красный и коричневый.

Я считаю, что самый лучший вид нута – Кабули. Большие, бело – жёлтые круглые зерна нута. Но это как говорится

на любителя.

Теперь о его пользе.

Как и все бобовые нут – источник растительного белка. Причём, этот белок фактически обезжиренный и высококачественный.

Он содержит много клетчатки. Значит эффективно подавляет чувство голода.

В его горошинах полно витаминов, и особо выделяется витамин В2 – рибофламин, который усиливает все обменные процессы в организме и позволяет дамам оставаться стройными и красивыми.

Помогает восполнить железодефицит в организме. Особенно хорошо применять при анемии.

И еще, очень важное свойство. – Нут стабилизирует уровень сахара в крови.

Улучшает работу сердца и пищеварения.

Нут снижает уровень «плохого» холестерина.

Заряжает энергией.

Однако помните! После употребления в пищу нута нельзя сразу пить воду – для предотвращения повышенного газообразования в кишечнике.

О ЧЕЛОВЕЧЕСКОЙ НЕБЛАГОДАРНОСТИ И ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕ

Много лет тому назад, довелось, мне трудиться на первом Ташкентском мукомольном заводе. Завод как завод, ничего особенного. – Старинная мельница, ещё зажиточными купцами до революции сооружённая. Только вот была на этом предприятии своя изюминка, – а именно, заводская столовая. Изюминка та заключалась в почти постоянном наличии в меню гречневой каши.

***

Нынешний читатель, прочитав эти строки, поведёт плечами, дескать, подумаешь, нашёл, чем удивить. А вот люди, пожившие энное количество лет при развитом социализме, подтвердят, что гречневая крупа, а следовательно, и каша из неё, были в большом дефиците.

Рядом с заводом располагалась, да, наверное, и сейчас стоит ведомственная железнодорожная больница. И главврач этой самой больницы – Кирилл Кириллович Аутлев был большим любителем гречневой каши, а по сему, вместо своей больничной столовой имел привычку столоваться именно у нас.

***

Однажды оприходовав пару увесистых порций, необычно приготовленной каши, Кирилл Кириллович разоткровенничался и поведал мне следующую историю.

***

В те далёкие годы партийное руководство города и области ужас как любило проводить так называемые партхозактивы. На которые в обязательном порядке приглашались первые лица всех предприятий, расположенных в зоне досягаемости этого руководства.

Тем, кто попадал на первые ряды, то есть напротив трибуны и стоящей за ней оратора, было очень туго. Ни тебе вздремнуть (правда без храпа, с этим – строго!), ни с соседом обсудить причины очередного поражения любимой футбольной команды «Пахтакор».

А вот на задних рядах – полная демократия. Хочешь, разгадывай кроссворд, хочешь втихаря припасённый бутерброд уписывай, а хочешь, налаживай деловые отношения с соседом справа, ну или слева, – это кому как нравится. Соседом слева

от Аутлева оказался не кто-нибудь, а заместитель всевышнего по запчастям, – директор таксопарка Матлабуддин Нуриддинович Нуритдинов. Поскольку выступающих в тот день было много, и говорили они исключительно долго, по делу или нет – мне неизвестно. Но к концу совещания нашему главврачу было железно обещано по братски оказать помощь в ремонте его служебного «Москвича-412.»

А именно продать по установленной государством цене – коленвал и целых четыре тормозных диска.

***

На следующий день, окрылённый такой удачей главврач, не откладывая дело в долгий ящик, отправил своего снабженца не куда-нибудь, а лично к директору таксопарка с персональной запиской. Так, мол, и так, – сидели вчера рядышком, не выпивали, а слушали оратора и вы под его пламенные речи пообещали мне то-то и то-то.

Конечно же, ты читатель оказался прав, нут как говорится, и к бабке не ходи. Выставили незадачливого снабженца дюжие таксисты взашей, по команде директора. Со словами – ишь чего удумал, по государственной цене, да где ты такое видывал и вообще, откуда свалился, не с дуба, часом!

Но бог на свете есть, он всё видит и ничего не забывает. Вечером того же дня прихватил нашего уважаемого Матлабуддина Нуридинновича аппендицит, да так прихватил, хоть на стену лезь. Примчавшаяся, на дикие вопли супруги болезного «Скорая» повезла несчастного директора в первую попавшуюся больницу. А теперь сообрази дорогой мой читатель, какая оказалось ближайшей.

Ведомственная больница, она ведомственная и есть, может принять пациента «Скорой», а может и отказать. Имеет на это полное право и соответствующий статус. Потому как директор таксопарка, увы, железнодорожным служащим никак не является.

Однако в эту ночь нести вахту дежурного врача выпало нашему Кириллу Кирилловичу. Врачом он был, как говорят, от бога. Одним взглядом на пациента посмотрел и тут же поставил диагноз, ну и личность понятное дело тоже узнал, не смотря на наличие потного скорчившегося от боли лица. В нужной бумаге расписался, «Скорую» отпустил, а пациента велел тут же готовить к операции.

Уже на столе поднёс товарищу Нуриттдинову к носу ватку с нашатырём, что бы значит, прояснит его сознание хотя бы на время. И почему-то марлевую повязку с себя снял.

– Ну, что товарищ Нуритдинов, вы меня узнаёте?

– Да, – еле слышно прошептал тот, кусая губы.

Врач поднял голову и громко сказал своим помощникам.

– Дорогие мои коллеги, перед вами яркий пример, наглого рвача и взяточника. Это, как говорится, ещё, куда ни шло, все мы не без греха, но этот гад, слова данного не держит, я лично простить такое не могу. Значит так, сейчас вы этого урода, зарежете, а я все нужные бумаги подпишу. Перетонит, привезли с опозданием, ну и всё такое. Не мне вас учить.

Услышав всё это, директор таксопарка моментально потерял остатки своего сознания.

***

Главврач, сам провёл довольно сложную операцию, случай действительно оказался тяжёлым. Но руки мастера дело знали.

***

Вместо положенной недели, Матлабуддин Нуридинович Нуритдинов лежал в ведомственной железнодорожной больнице более месяца. Служебный «Москвич -412» за это время претерпел кардинальные изменения, разве, что корпус остался старый. Ну, что поделать, если на складе таксопарка на тот момент кузовов для Москвичей не оказалось. Однако скажу по секрету, уже выписали, аж из самой Москвы должны вот-вот доставить.

Да и характер директора за эти дни тоже каким-то чудесным образом изменился. Нянечки говорят, что виной тому гречневая каша, доставляемая для важного пациента с соседнего предприятия.

Гречневая каша (Рецепт столовой Мукомольного завода. «Строго секретно. Исключительно для личного пользования»)

НАМ ПОНАДОБИТСЯ:
Гречневая крупа
грамм-200-230
ВОДА
400—420 мл
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
Одна столовая ложка
СОЛЬ
Строго индивидуально. (кому как солоно!)

И ещё одно куриное яйцо (сваренное вкрутую), помидор, лук, петрушка, огурец.– Всё это для украшения тарелки, с нашим блюдом.

ВАЖНО! Крупу НЕ ВАРИТЬ! А замочить на ночь в кефире. К утру она разбухнет, станет мягкой и приобретёт особый вкус.

(Для желающих сбросить лишние килограммы- самое то!)

Только НЕ ЗАБУДЬТЕ! Крупу КАК СЛЕДУЕТ ПРОМЫТЬ!

И ЕЩЁ. Гречка в наших магазинах продаётся двух видом. «Ядрица» и «Продел». Первую используют для приготовления собственно самих каш, гарниров или фаршировки. Продел лучше приобретать для варки вязких каш, изготовления гречневых биточков или жидких каш для деток.

ПРАКТИКА В НИЖНИХ ЭШЕРАХ и РЕЦЕПТ АБЫСТЫ

Семидесятые годы прошлого века. Кафедра спецдисциплин Краснодарского политехнического института.

Ура! Ура! И Ещё раз Ура! Два месяца на берегу самого, что ни на есть Чёрного моря. И сегодня ночью я вылетаю в аэропорт Дранды. Слово то какое заграничное, сразу и не подумаешь, что это наша солнечная Абхазия.

*** Приключения начались прямо на привокзальной площади. Местный бомбила (не удивляйтесь, эта категория стяжателей существовала и в былые советские времена) на мою просьбу:

– На мелькомбинат. – Ответил -Харашо, кацо. Мигом даставлю.

И вот мы едем уже добрый час. Далеко позади остались огни столичного Сухуми, а впереди сплошная темнота да шум прибрежных волн.

Я очень прилично учил спецдисциплины в родной «альма-матер», а потому зарубил себе на носу, что мелькомбината без огней не бывает. Его цеха всегда должны светиться как новогодняя ёлка, денно и нощно выдавая на гора тонны муки, крупы и комбикормов. А огни на рабочей башне элеватора, в любую погоду, обязаны предупреждать низколетящие самолёты о приближении к опасному высотному объекту.

– Приехали кацо. Гони десятку.

Я вышел из машины. Кругом темень непроглядная. Посмотрел на водителя. Меньше всего тот был похож на былинного Ивана Сусанина. Да и я, если честно, ничем не напоминал польского завоевателя.

– Ты сказал мел комбинат. Я привёз. Здесь мел добывают. Детишкам такие квадратные карандашики делают. Что бы ими на доске писать. Буквы всякие или цифры. Короче гони десятку.

Так я познакомился с особенностями произношения русских слов в здешних местах. Сулугуни у них мягкое, а гласные буквы – всегда твёрдые. Без каких либо смягчающих знаков!

Прибыли мы в посёлок Нижние Эшеры где и располагался большой мелькомбинат аккурат к открытию столовой. Ни кадровика, ни тем паче директора ещё не было, а вот харчо уже был готов.

– Тэбэ скока хлеба.– Повар держал на весу здоровенную лепёшку.

– Мне, если можно половинку вот этого – Я показал на лаваш. – И пол порции харчо.

– Бэри всё. За дабавкой ходить тогда нэ нада.– Хохотнул повар.

Я зачерпнул ложкой харчо.– Горячие угли во рту, это всего лишь банальное сравнение. Скорее всего, под моим нёбом взорвали гранату- «лимонку», начинённую не взрывчаткой, а безумно острым перцем. Короче после трёх ложек предоставленные мне пол лаваша- закончились.

– Гаварил же тэбе, бэри цэлый. Я что по твоэму бэгун на дистанции. Мнэ лудям кушать гатовить нада. Ничего, скоро совсэм наша еда привыкнэшь. Это спэрва остро. Патом нармално! ***

Бригада в которую меня распределили работала по удивительному графику. Семь дней в ночь. Семь дней в день, семь во вторую смену и семь дней выходных. Это для того, чтобы в свои выходные можно было ехать в соседний Сочи и торговать там на рынке. Я попал как раз на семь дней выходных. Поселили меня в винном погребе (о чём конечно пожалели, но это уже потом). Больше никаких свободных помещений и даже коек у моей хозяйки не оказалось. Всё снимали отдыхающие «дикари», платившие реальные советские рубли, а не предоставляющие мешки с комбикормом, которыми рассчитывалось за мой постой руководство комбината. Благодать! Море, солнце, молодое вино и работать не надо, пока. Что ещё нужно студенту Краснодарского политехнического института. Но потом наступило- семь дней в ночь. Не было в моей короткой жизни периода, когда – не спать семь ночей к ряду. На третьи сутки, я вообще потерял временную ориентацию. Несколько часов полудрёмы в дневное время, под грохот все проникающих «Летки-енки» и «Мой адрес Советский Союз» – не в счёт. Короче, совсем скоро я уже мог спать в любом положении, и сидя, и даже стоя. Одно хорошо, работой меня не грузили. То есть вообще работать не заставляли. Я слонялся по гремящей мельнице, а потом падал в углу и засыпал мгновенно, свернувшись калачиком.

И вот однажды меня разбудила боль в правом боку. Кто-то нагло лупил по нему носком туфли. Я был молод и реакция (даже спросонья) у меня была отменная. Поймав рукой эту наглую обувь, я резко дёрнул её вверх. Директор комбината со всего маха шлёпнулся на бетонный пол.

– Ты зачем сюда приехал, спать? Дома спи. Здесь работай. За это государство тебе деньги платит.– Он потирал ушибленное место. -Утром зайдёшь ко мне, включу тебя в нашу команду по вольной борьбе. Подсечку здорово делать умеешь. Будешь

честь завода защищать. Может быть даже, в сам Тбилиси, на соревнования поедешь. А сейчас, ступай работай.

Делать нечего, я поплёлся к своей бригадирше.

– Зина дай мне какую-нибудь работу. Сейчас директор с проверкой приходил. Меня попинал, за то, что бездельничаю.

– Как это попинал – удивилась бригадирша.

– Ну, как, как. В буквальном смысле.

– Ладно, ступай на первый этаж. Там есть вальцевая Лейла. Смотри как она работает. И делай всё то, что она делает. Топай студент. Мне и без тебя забот хватает.

Делать нечего. Я поплёлся на первый этаж. По дороге умылся под краном. От чего моё лицо мгновенно покрылось толстой коркой из муки и теста.

Лейла тряпкой смоченной в керосине протирала станки. Стал протирать их и я. То есть помогать. Вдруг меня кто-то крепко схватил за рукав.

– Да, что же сегодня за смена такая – подумал я.

– То туфлей мутузят, то за руки хватают.

Сзади стояла Лейла и качала головой.

– Парень, никогда в жизни больше так не делай. Тебе так делать нельзя. Не должен мужчина в своей жизни, в руки тряпку брать. Не его это дело. Иначе, сам тряпкой станешь. Иди выбрось её. Я так уж и быть никому не скажу. Иначе засмеют. Грех- то какой.

Побродив по территории и подышав свежим морским воздухом я вернулся в цех. Лейла бегала от станка к станку и крутила штурвалы. Стал крутить их и я. Если уж протирать станки не мужское дело, то колеса для управления станками крутить, уж точно, наше – мужское дело.

Закончилась смена, вместо душа я отправился на море. Сплавал до буйка и обратно да и поплёлся спать в свой винный погреб. Часов в одиннадцать за мной пришли. Усатый мужик в спецовке грубо растолкал. Правда, на этот раз руками.

– Начальник цэха, крупчатник к сэбэ требует. Ступай. Злой как дьявол. Запросто зарэзать может.

Я опрометью помчался на комбинат.

– Ты паря конечно грамотный – гремел бас начальника цеха. И имеешь полное право проверять настройки станков. Ты уже без пяти минут, как инженер. Но вот видишь какое дело выходит. Лейла лучшая вальцевая нашей республики. А после твоих вывертов со штурвалами вальцевых станков вся бригада часа три разгребала завалы из муки и отрубей на этаже рассевов. Так, что в эту бригаду тебе больше ходить не стоит. Я такого завидного работягу в другое место определю. Уж не взыщи, заслужил.

Иначе, не дай бог, несчастный случай на производстве, случится может. Сам понимаешь, люди здесь работают – резкие. Все сплошь горцы, во всех своих поколениях. Народ горячий, как харчо в нашей столовой. ***

Мои ночные смены закончились. Теперь я работал только в дневную смену. И работу получил очень даже денежную, но тяжёлую, донельзя. Дело в том, что наша мельница остановилась на годовой плановый ремонт. Ёмкости для хранения муки без тарным способом через пару дней опустели. А за мукой приезжали исключительно машины муковозы. Наверное видели их в своих городах. Такие длинные жёлтые и пузатые. С надписью вдоль борта -МУКА. Короче работа моя состояла в том, чтобы со склада тащить мешок с мукой. Поднимать его на лифте на верхний этаж, расшивать и высыпать муку в бункер. И так с утра до вечера. Платили за этот «сизифов труд», аж десять рублей в день. То есть за четыре дня я получал свою месячную стипендию, а за пять повышенную. Но уставал так, что даже хозяйского дармового вина пить уже не хотелось. Через неделю, меня опять вызвал к себе начальник цеха.

– Проверяющий к тебе прибыл, аж из самого Краснодара. Преподаватель твой. Желает посмотреть, как ты тут азы мукомольного производства осваиваешь. А оно мне надо. Ты сейчас смоешься дня на три, а кто мешки с мукой в «бестарку» засыпать будет. Короче, я тебе ничего не говорил, а ты ничего не слышал. Работай как работал. К концу практики так мышцы накачаешь, что любого борца сумо на лопатки враз уложишь. Если конечно ноги не протянешь.-Он усмехнулся в свои иссиня чёрные усы.

– А твоего учителя, я беру на себя. К стати, что он из алкоголя предпочитает, не знаешь?

– Да, он у нас старенький, скорее всего язвенник и к алкоголю равнодушный.

Крупчатник опять усмехнулся в свои усы.

– Ну, это мы ещё поглядим. Давай топай на склад. Ты Зинке-бригадирше жаловался, что для тебя работы мужской нет. Как видишь нашлась. Всё. Позову тебя, когда надо будет. ***

Прошла ещё неделя. Преподаватель из института на территории комбината так и не появился. Я втянулся в работу и уже подсчитывал на что я потрачу такие огромные, кровью и потом заработанные, деньжищи.

– У тебя, вроде бы должен быть какой-то дневник по прохождению практики – буркнул начальник цеха, наблюдая как я лихо расшиваю мешок с мукой и высыпаю его в бункер для бестарного хранения муки.

– Имеется, но я его ещё не заполнял. Сами видите- некогда.

– Давай, какой есть. И работай дальше. Не дай бог, отдыхающие оголодают и похудеют. Что тогда делать будем.

А ещё через пару дней, он вернул мне дневник. На каждом пустом листе стояла размашистая подпись вузовского преподавателя.

Моему удивлению не было предела.

– Это ещё не всё. У тебя я так понимаю практика подходит к концу. Так вот держи от меня премию, за хорошую работу – и он протянул мне два билета в только что открывшиеся Ново Афонские пещеры. Бери девчонку, какая приглянётся и вперёд. Я там сам ещё не был, но говорят, что-то уму не постижимое.

– А можно спросить, – набравшись наглости, поинтересовался я. – Как вам это удалось?

Подписанный дневник перекочевал в мой глубокий карман.

– Тяжело – на распев ответил крупчатник. Твой «препод» действительно крепкий орешек. Ничего пить не хотел, кроме многолетнего вина из Верхних Эшер, конечно. Его там наши старики на свои собственные поминки заготавливают. Еле-еле у них выпросил. Так, что теперь обязаны старцы наши жить, и жить вечно. Дай бог им здоровья.

Абыста или мамалыга по-Абхазски

Эту кукурузную кашу в разных районах республики готовят по разному. Готовят двух видов. На Востоке из кукурузной крупы грубого помола, смешанную с мукой. А в Гудауте заваривают только из кукурузной муки, правда иногда добавляют манку.

Берём:

1) Один стакан кукурузной муки
2) два с половиной стакана воды
3) грамм сто солёного сыра;
4) грамм тридцать сливочного масла.

ГОТОВИМ

Кукурузную муку просеиваем и смешивают с водой, так чтобы не было комочков.

Ставим на плиту и доводим до кипения, но не снимаем, держим на маленьком огне минут тридцать, перемешивая. Добавляем сливочное масло. Чем лучше будем перемешивать, – вкуснее окажется наша каша. Готовность её определяем по тому моменту когда она перестаёт прилипать к деревянной лопатке.

Это ещё не всё. Очень важно правильно подать готовое кушанье.

Кашу надо выложить в глубокую миску, смазанную маслом. Затем аккуратно перевернуть и выложить на большое блюдо в виде каравая. Посыпать тёртым солёным сыром. Заметили? – Я про соль ничего не сказал. Мамалыгу готовят без неё. И правда, зачем, если в наличии острый солёный сыр.

.

.

УДИВИТЕЛЬНЫЙ ПОСЁЛОК С ГУЛКИМ ИМЕНЕМ ХАВАСТ

Я уже писал в своей байке «Стиралка из Хаваста» об этом необычном населённом пункте затерявшемся на бескрайних просторах Голодной степи в Сырдарьинской области Узбекистана.

Знаю точно, что там до сих пор стоит и исправно превращает зерно в муку, маленькая, но удивительная мельница. Вот именно о ней и пойдёт мой сегодняшний сказ.

Дело в том, что судя по докладам тогдашнего директора, вверенное ему мукомольное предприятие некоторую часть муки предназначенную для людей, «наглым образом» отправляло в отруби – предназначенные, как известно, для производства комбикорма, то есть по простому – на корм скоту. Понятное дело, всякие там парно- и не парно- копытные не возражали и даже сильно радовались, но как-то молча. А вот плановый отдел нашего Министерства Хлебопродуктов негодовал, при чём громко, можно сказать во всеуслышание!

В конце концов министр не выдержал, взял да и отреагировал на справедливые упрёки своих плановиков.

– Неча, понимаешь, труд наших дорогих дехкан*, в поте лица выращивающих пшеницу изводить так безалаберно, то есть я хотел сказать – не по социалистически, не по рабоче-крестьянски. Короче, немедленно создаём авторитетную комиссию и делаем внезапную и внеплановую «замольную ходку»**.

Как известно, приказы (тем более самого министра!) не обсуждаются. И вот комиссия, состоящая из молодых парней и девушек ярко выраженного комсомольского возраста во главе с седовласым и известным всей республике мельником, отправилась в Голодную степь. Задача – двое суток не спать и не есть, а неустанно следить за работой всех машин, механизмов и сотрудников этой самой мельницы. Чтобы потом, сняв полный баланс, то есть сопоставив количество израсходованного зерна, полученной муки и отрубей, разобраться наконец, что в ней, то есть в этой самой мельнице не так! Вы когда-нибудь пробовали двое суток не спать? Нет, не сейчас, когда у тебя пенсионера-хроническая бессонница, а тогда, когда запросто засыпаешь стоя, аки лошадь скаковая, ну или гужевая. И вообще, как можно следить за работой мельничных агрегатов и обслуживающего персонала, когда рядом с тобой находится симпатичная и обаятельная комсомолочка, такая же уставшая и голодная как и ты. Короче, – проспали. Прижались друг к другу,

аки агнцы божьи, и позволили себе таки вздремнуть часок-другой. Дело-то житейское. Но к моменту «проверки караула», то есть когда старичок-мельник пришёл проверять посты, мы уже как штык – на своих местах и даже следы от жарких поцелуев успели мукой присыпать. Благо её кругом хоть пруд -пруди.

***

А через два дня выявилась «Хавастская аномалия»! При составлении баланса помола зерна было с математической точностью доказано, что вверенная нам чудо-мельница из тонны зерна выдаёт на гора тонну и сто килограмм муки и отрубей! Старик Ломоносов со своим законом сохранения массы полностью посрамлён! И плевать нам на то, что такого не может быть, потому, что не может быть вообще! Вот же цифры и даже факты. Можно же всё произведённое этой мельницей взвесить сто раз и сто раз убедиться! Усталость и сон как рукой сняло. Перед глазами уже маячили корочки кандидата, да что там кандидата, – бери выше! – Доктора наук! Премии и медали различного достоинства. Я уже не говорю про такие банальные вещи как почёт и уважение.

Опустил нас на грешную землю старичок-мельник. Пока мы витали в «розовых облаках», он быстренько съездил в местную прокуратуру и пригласил кого следует.

«Кто следует», убедительно так, побеседовал с рабочими мельницы, и те очень даже охотно поведали, что по указанию директора предприятия ночью взяли да и высыпали в бункер готовой продукции пару мешков заранее припасённой муки. На всякий случай! Но вот точное время, когда был совершён сей злодейский факт назвать затруднились. Пожали плечами – ночью подсыпали, темно было. Присутствующие при этом разговоре комсомольцы и комсомолки как-то разом дружно и облегчённо выдохнули.

По итогам «замольной ходки» -директора сняли, а мельница на удивление стала работать как швейцарские часы, точно соблюдая известный закон сохранения массы. И главное мука стала какой-то очень белой и лепёшки из неё начали выпекать удивительно аппетитные вкусные. Можете сами съездить в бывшее село Урсатьевское, а ныне славный город Хаваст и убедиться в том лично!

*– Крестьянин в Узбекистане, Казахстане, Таджикистане и Туркменистане.

**– Для определения результатов работы мельницы за истекший период производится так называемая замольная

ходка. Сравниваются результаты расчётных выходов продукции и отходов с фактически полученными.

Сырдарьинская лепёшка на кефире, да ещё и с бараньим жиром

Несмотря на то, что рецепт этой вкуснятины из далёкой страны, приготовить его способен каждый, ну или почти…

Нам потребуется

Мука, грамм четыреста

Дрожжи – пяток грамм

Вода – три четверти гранённого стакана.

Кефир, лучше однопроцентный – бутылка или пакет

Соль – полторы чайных ложки

Сахар – чайная ложка

Масло растительное (хорошо бы- хлопковое) – три столовых ложки

Бараний жир – грамм сорок

Кунжут – грамм двадцать

ГОТОВИМ

Заливаем дрожжи двумя ложками тёплой воды с растворённым в ней сахаром. Добавляем в кефир, разбавляем водой и перемешиваем.

Туда же выливаем заранее растопленный бараний жир.

Замешиваем тесто, постепенно добавляя муку и соль.

Тесто оставляем на час. После чего хорошо ещё раз перемешиваем и оставляем минут на сорок.

Разогреваем духовку до двухсот тридцати градусов. На дно противня кладём лист пергамента, распределяем наше тесто по всей поверхности.

Мажем сверху растительным маслом. (После этого узбеки наносят на лепёшку красивый узор и посыпают кунжутом)

Выпекаем двадцать минут.

Даём нашей лепёшке немного остыть и ещё раз смазываем его растительным маслом, дабы получить блестящий румянец.

ЧТО ЕДЯТ НЕСТЕНАРЫ?

Несколько лет назад судьба забросила меня в нашу бывшую «шестнадцатую « республику. Братушки они конечно братушки, только вот почему-то практически во всех войнах последнего столетия Болгария – союзник наших врагов, печально, но факт. Да и с „Южным потоком“ как-то неладно вышло. Но я хочу поведать вам не о внешней политике этой суверенной страны, и даже не о ее бесподобном кислом молоке – „кисло мляко“, которое есть только у них и нигде больше в мире. А хочу я поделиться с вами истоией, об удивительных людях, умеющих ходить босыми ногами по раскаленным углям. Забегая вперед, сообщу, что я, имея дурную привычку, все проверять лично и как Фома, не верить глазам своим. После всего увиденного я таки взял в руку самый маленький, крайний уголек. Ну и как полагается, получил сильный ожог ладони. Выходит у них все по честному, – раскаленный уголь, он раскаленный и есть.

Балканские сумерки, в одночасье переходят в тёмную южную ночь.

Как говорят у нас – « ни зги не видно». Багрово красно мерцают раскаленные угли в потухшем костре, ну и звезды конечно тоже. Монотонно, в медленном ритме звучит бубен. «Углеходцы» настраиваю себя в такт со звуками бубна. Наконец наступает момент когда нестинары переступают через ограничения физического тела. Мне показалось, что они переходят на другой, скажем так – духовный уровень. К моему немалому удивлению, я отчетливо слышу звуки волынка. Этому шотландскому инструменту, тоже нашлось место на сельском таинстве. Задолго до хождения по углям, нестинары выносят православные иконы. По обычаю их несут три девочки. Иконы опускают источник возле деревни. Его, в этом болгарском селе, все почитают священным.

После омовения икон, процессия обходит все село, кланяясь в сторону каждой хаты. закончив, довольно долгую, процедуру нестинары вводят себя в состояние транса и начинают танцевать, неся руках священные предметы, – иконы, полотенца, кадильницы. Они не просто ходят, они спокойно и ритмично пляшут на огне и не испытывают при этом никакой боли. Я смотрел на них, не моргая, и понимал, что в данный момент вижу что-то сверх естественное, простым людям совершенно не подвластное.

Многовековой обычай ходить босиком по раскаленным углям связан с днём Святых Константина и Елены. Эти удивительные

танцы зародились еще в X веке, на заре прихода в Болгарию христианства.

Местная легенда утверждает, что в те далекие времена бесконечных войн, пожары были частым явлением на болгарской земле, и однажды, из одной горящей церкви прозвучал крик о помощи. Тогда один болгарский воин сквозь огонь бросился в церковь и вынес из пламени икону с изображением святых Константина и Елены. Местные жители говорят, что в момент хождения по углям, нестинары могут исцелять и предсказывать будущее. Иногда во время своего удивительного танца нестинары берут на руки детей и подростков и проносят их над раскаленными углями, чтобы те почувствовали жар. Таким образом, из человека они изгоняют злых духов. Удивительные возможности нестинаров изучали многие ученые. Но до настоящего времени никто не смог толково объяснить, почему на босых ногах танцующих не остается ожогов или почему не горит их одежда. Мои собственные фотографии с места события подтверждают, что все сказанное мною здесь – чистая правда и никакой не фотошоп.

Болгарский ТАРАТОР -или холодный суп

Бесподобно вкусное блюда, особенно жарким летом.

Когда ха окном +40, возиться у плиты нет никакого желания. Нестенары желают утолить голод чего-нибудь прохладительно-освежительным. В соседней Белоруссии – в это время года готовят *холодник*, в России – само собой *окрошку*, а болгары – *таратор*.

ЧТО НАМ ПОНАДОБИТСЯ

свежие огурцы, кислое молоко, то есть знаменитая болгарская КИСЛО МЛЯКО (О ней я вам обязательно расскажу в следующий раз. Удивительный напиток!), ядра грецких орехов, чеснок, оливковое или (на худой конец) простое подсолнечное масло, укроп, соль и молотый чёрный перец.

Овощи мелко режем и высыпаем в миску. Взбиваем наше кисло мляко с толчёным чесноком. Затем выливаем в нашу посуду. Тщательно перемешиваем. Добавляем растительное масло, орехи, уксус и соль по своей привычке. Кому как нравится. Ещё раз тщательно перемешиваем, разбавляем холодной водой и посыпать. Сыплем мелко нарезанный укроп.

Для доброй порции ТАРАТОРА нам потребуется: Огурцы -200 грамм, простокваша (ну нет у нас болгарского Кисла мляка. Увы! Эмбарго!) Бутылка -800 мл, масло растительное пару столовых ложек, орехи – грамм 100, уксус 3% ный столовую ложку, укроп один пучёк, чеснок зубков пять, соль.